



Arancini din risotto cu dovleac

🕒 70–85 Min. 

Pregătire

- 1 Se curăță mai întâi dovleacul și se taie în cuburi mici. Se toacă mărunt ceapa. Se pune untul într-o tigaie până se topește, se adaugă dovleacul și se deglasează cu puțin vin. Se condimentează cu un praf de piper, Verdeturi italiene, boia de ardei și se lasă să se aburească.
- 2 Într-o cratiță se căleşte ceapa tocată, se adaugă orezul risotto și se deglasează cu vinul alb rămas. Se adaugă apoi supa de pui în mai multe porții. Gătiți risotto-ul aproximativ 20 de minute al dente și amestecați regulat.
- 3 Se adaugă parmezanul și se lasă risotto-ul să se răcească. Între timp, se taie gorgonzola în cuburi de aproximativ 2x2 cm.
- 4 Acum se pot forma arancini. Se împarte amestecul de risotto în porții egale. Fiecare porție se aplatizează în mână și se pune un cubuleț de gorgonzola în centru. Se închide orezul cu grija în jurul cubulețului.
- 5 Se pun arancini la congelator timp de 2 ore pentru ca ulterior să își păstreze forma.
- 6 Se pregătesc 3 boluri. Se umple unul cu făină, unul cu pesmet și ultimul cu ouăle bătute cu lapte.
- 7 Se rulează arancini, mai întâi prin făină, apoi prin amestecul de ou-lapte și la final prin pesmet. Pasul amestec de ou-lapte și pesmet se poate repeta de două ori.
- 8 Se încinge uleiul într-o oală de cel puțin 10 cm înălțime și se preîncălzește cuptorul la 100°. Se prăjesc apoi arancini în ulei, unul câte unul, până se rumenesc și se scurg pe o bucată de hârtie de bucătărie.
- 9 Țineți arancini calde la cuptor până când toate biluțele sunt prăjite.

Ingrediente 3 Porții

♦ = Kotányi Produkte

Pentru risotto:

1	Ceapă
500 g	Dovleac
10 g	Unt
300 g	Orez pentru risotto
90 ml	Vin alb
1 l	Supă de legume
60 g	Parmezan dat prin răzătoare
1 lingură	♦ Boia de ardei dulce
1 praf	♦ Piper mozaic boabe
1 praf	♦ Verdeturi italiene
150 g	Gorgonzola

Pentru pane:

2	Ouă
25 ml	Lapte
100 g	Făină albă
150 g	Firimituri de pâine
	Ulei vegetal pentru prăjit

