Arancini din risotto cu dovleac

70—85 Min.

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	Verdețuri italiene
150 g	Gorgonzola

Pentru pane:

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

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, Verdețuri italiene, boia de ardei și se lasă să se aburească.
2. Într-o cratiță se călește 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 si se lăsă 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 cubulet de gorgonzola în centru. Se închide orezul cu grija în jurul cubuletului.
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 si pesmet se poate repeta de doua ori.
8. Se încinge uleiul într-o oală de cel puțin 10 cm înălțime si se preîncălzește cuptorul la 100°. Se prăjesc apoi arancini în ulei, unul cate 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.