



Arancini okruglice od riže i bundeve

🕒 70–85 Min 🍴🍴🍴

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za rižoto s bundevom:

1 kom	Glavica luka
500 g	Bundeve
10 g	Maslaca
300 g	Riže za rižoto
90 ml	Bijelog vina
1 l	Povrtnog temeljca
60 g	Parmezana (naribanog)
1 prstohvat	♦ Paprika slatka
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	♦ Začinsko bilje na talijanski
150 g	Gorgonzole

Za pohanje:

2 kom	Jaja
25 ml	Mlijeka
100 g	Glatkog brašna
150 g	Krušnih mrvica
	Biljno ulje za prženje

- 1 Bundevu ogulite, izvadite sredinu i narežite na sitne kockice. Sitno nasjeckajte luk. Stavite maslac u tavu i pustite da se otopi. Dodajte bundevu i deglazirajte s malo vina. Začinite prstohvatom papra, talijanskom mješavinom začina i slatkom paprikom te pustite da se kuha.
- 2 U loncu rastopite maslac i na njemu popirajte nasjeckani luk. Dodajte rižu i pirajte. Deglazirajte ostatkom bijelog vina i ostavite da se reducira. Zatim polako dodajte povrtni temeljac. Kuhajte rižoto oko 20 minuta dok ne bude al dente i redovito miješajte.
- 3 Umiješajte parmezan čim je riža al dente. Ostavite rižoto da se ohladi. Za to vrijeme gorgonzolu možete narezati na kockice veličine zalogaja.
- 4 Sada možete formirati arancini okruglice. Smjesu za rižoto podijelite na jednake dijelove. Svaki dio spljoštite na dlanu i u sredinu stavite komadić gorgonzole. Preklopite i oblikujte kuglu.
- 5 Kuglice stavite u zamrzivač na 2 sata kako bi kasnije zadržale oblik.
- 6 Pripremite 3 zdjelice. Jednu napunite brašnom, jednu krušnim mrvicama, a posljednju razmućenim jajima i mlijekom.
- 7 Kuglice prvo uvaljajte u brašno, zatim u smjesu jaja i mlijeka i na kraju uvaljajte u krušne mrvice. Možete dva puta uvaljati kuglice u jaja i krušne mrvice.
- 8 Zagrijte ulje u loncu visine najmanje 10 cm i pećnicu na 100°. Potom kuglice pržite na ulju dok ne porumene i ocijedite na kuhinjskom papiru.
- 9 Arancine držite na toplom u pećnici dok se sve kuglice ne ispeku.

