

Arancini w panierce z pesto

30—40 Min

Przygotowanie

1. Przełóż pesto do małych foremek na kostki lodu i zamroź. Do schłodzonego risotto dodaj suszoną bazylię oraz mieszankę ziół dalmatyńskich i dokładnie wymieszaj.
2. Nabierz 1–2 łyżki risotto i spłaszcz je w dłoni. Umieść w środku zamrożoną kostkę pesto, a następnie uformuj kulkę. Powtarzaj czynność, aż wykorzystasz wszystkie składniki. Powinno powstać 10–12 arancini. Włóż do zamrażarki na 30 minut.
3. Wlej 200 ml wody do jednej miski, a panierkę Chrupiący Kurczak Klasyczną do drugiej. W rondlu rozgrzej olej na małym ogniu.
4. Każde arancini krótko zanurz w wodzie, lekko odsącz, a następnie obtocz w panierce.
5. Gdy olej osiągnie temperaturę około 170°C, smaż po 2–3 arancini jednocześnie, aż będą złociste i chrupiące.
6. Odsącz na kratce lub ręcznikach papierowych. Podawaj z pesto i startym parmezanem.

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

350 g	Ugotowane i schłodzone risotto
100 g	Pesto bazyliowe plus dodatkowo do podania
1 łyżeczka	Bazylia otarta
0.5 łyżeczki	Zioła dalmatyńskie mieszanka przypraw
1 szt	Panierka Chrupiący Kurczak Klasyczna
	Olej do smażenia