



Италиански оризови топки аранчини с песто

🕒 150–180 Минути   

Подготовка

- 1 Разпределете пестото във формичка за лед и замразете – по половин ч.л. във всяко кубче.
- 2 Овкувете ризото с босилек и риган. Вземете 1-2 с.л. ризото и сплескайте между гланите си. Сложете едно замразено песто в средата и го затворете в ризото, като оформите на топка. Повторете, докато свършат съставките – трябва да получите 10-12 броя оризови топки. Замразете за половин час.
- 3 Разбийте яйцето в купа. Разбъркайте пармезана с брашното, солта и 1 ч.л. чесън на гранули. Потопете оризовите топки в разбитото яйце, като оставите излишъка да изтече от топките. След това оваляйте в брашнената смес. Повторете с останалите оризови топки.
- 4 Загрейте олиото в дълбока тенджерка. Можете да започнете да пържите по 2-3 оризови топки наведнъж щом мазнината стигне 170°C. Оставете готовите аранчини върху кухненска хартия, за да попие мазнината.
- 5 Сервирайте върху допълнително песто и поръсете отгоре още пармезан.

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

350 g	Готово ризото, охладено
100 g	Босилеково песто
1 ч.л.	♦ Босилек, ронен
½ ч.л.	♦ Риган, ронен
100 g	Брашно
15 g	Пармезан, настърган
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 ч.л.	♦ Морска сол
1 бр.	Яйце, разбито
	Олио, за пържене

