



Италиански оризови топки аранчини с тиква

🕒 70—85 Минути 🍷🍷🍷

Подготовка

Съставки за 5 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 бр.	Лук
500 g	Тиква
10 g	Масло
300 g	Ориз за ризото
90 ml	Бяло вино
1 L	Зеленчуков бульон
60 g	Пармезан (настързан)
1 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
1 с.л.	♦ Микс домати и билки
	♦ Пипер меланж на зърна
150 g	Сирене Горгонзола

За панировката

2 бр.	Яйца
25 ml	Прясно мляко
100 g	Пшенично брашно
150 g	Галета
	Растително олио за пържене

- 1 Почистете тиквата от семките, махнете кората и нарежете на малки кубчета. Разтопете половината масло на тиган и добавете тиквата. Запечете за кратко и деглазирайте с малко от виното. Овкусете с червен пипер, микс Домати и билки и щипка пипер меланж. Оставете настрана с капак да се задуши.
- 2 Нарежете лука на ситно. Разтопете останалото масло на тиган и сотирайте лука. Добавете ориза и разбъркайте. Деглазирайте с останалата част от виното и оставете да се редуцира. Изсипете бульона и гответе ризотото около 20 минути, разбърквайки често.
- 3 Когато оризът стане ал денте, добавете пармезана и тиквата. Оставете настрана да се охлади. През това време нарежете горгонзолата на малки кубчета (2x2 см).
- 4 Разделете ризотото на равни части. Вземете една част и я сплескайте между дланите си – добавете кубче горгонзола посредата и оформете топка около нея с ризотото. Повторете за останалия ориз и приберете топките във фризера за около 2 часа.
- 5 Извадете топките от фризера и пригответе панировката. Изсипете брашното в една купа, разбийте яйцата с млякото във втора, а в трета купа сложете галетата.
- 6 Оваляйте всяка топка ориз първо в брашното, после в яйчената смес и накрая в галетата. Можете да повторите последните две стъпки.
- 7 Загрейте олио в тиган – трябва да покрива поне 10 см от тигана. Загрейте фурната на 100°C – в нея ще приберете готовите аранчини, за да са топли, докато останалите станат готови. Опържете топките една по една в тигана.
- 8 Оставете върху кухненска хартия да се отцеди мазнината преди да сервирате.

