

Pesto Arancini

150–180 Min

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

350 g	Rižota, ohlađenog
100 g	Pesta od bosiljka, plus dodatno za serviranje
1 žličica	Bosiljak usitnjeni
0.5 žličice	Začinsko bilje na dalmatinski
1 vrećica	Crispy POH - Sir i Začinsko bilje
	Ulje, za prženje

Priprema

1. U manje pretince kalupa za led rasporedite pesto i zamrznite. U dobro ohlađeni rižoto dodajte bosiljak i Začinsko bilje na dalmatinski pa promiješajte.
2. Uzmite 1–2 žlice rižota i vlažnim rukama formirajte pljeskavicu. U sredinu stavite zaleđenu kockicu pesta pa zatvorite u kuglicu. Ponavljajte dok ne potrošite sastojke. Dobit ćete 10–12 arancina. Kuglice stavite u zamrzivač na 30 minuta.
3. U jednu zdjelu ulijte 200 ml vode, a u drugu usipajte Kotányi Crispy Poh. U lonac ulijte ulje i zagrijte ga na laganoj vatri.
4. Kuglice kratko umočite u vodu, lagano ocijedite pa uvaljajte u Crispy Poh.
5. Kad ulje dosegne oko 170 °C, ubacite 2–3 arancina i pržite ih do zlatnosmeđe boje.
6. Vadite ih na cjedilo kako bi se ocijedio višak ulja. Poslužite uz pesto i parmezan.