

Pesto Arancini

150–180 Min

Sestavine 6 Porcije

= Kotányi Produkte

350 g	Kuhanega rižota, ohlajenega
100 g	Bazilikinega pesta, dodatno še za serviranje
1 čajna žlička	Bazilika zdrobljena
1 vrečka	HRUSTLJAVI PIŠČANEC SIR IN ZELIŠČA
0.5 čajne žličke	Mediteranska zelišča
	Olje za cvrtje

Priprava

1. Pesto razdelite v modelček za ledene kocke in zamrznite. Ohlajeni rižoti dodajte sušeno baziliko in mediteransko mešanico zelišč ter dobro premešajte.
2. Vzemite 1-2 žlici rižote in jo sploščite na dlani. Na sredino položite zamrznjeno kocko pesta in oblikujte kroglico. Postopek ponavljajte, dokler ne porabite vseh sestavin. Dobiti bi morali 10–12 arancinov. Kroglice za 30 minut postavite v zamrzovalnik.
3. V eno skledo nalijte 200 ml vode, v drugo pa vsujte mešanico mešanico za paniranje. V kozici ali globlji ponvi na zmernem ognju segrejte olje.
4. Vsak arancini na hitro pomočite v vodo, pustite, da odvečna voda odteče, nato pa ga povaljajte v mešanici za paniranje.
5. Ko olje doseže približno 170 °C, cvrite po 2–3 arancine hkrati, dokler ne postanejo zlato rjavi in hrustljavi.
6. Odcedite jih na rešetki ali papirnatih brisačkah ter postrezite s pestom in parmezanom.