



Összetevők 4 fő részére

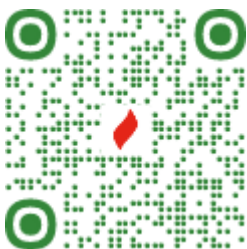
♦ = Kotányi Produkta

Rizottó

1 db	Vöröshagyma
500 g	Sütőtök
10 g	Vaj
300 g	Rizottó rizs
1 l	Alaplé
60 g	Parmezán (reszelt)
	♦ Paprika, édes
	♦ Olaszos fűszersó
150 g	Gorgonzola
90 ml	Fehérbor

Panír

2 db	Tojás
25 ml	Tej
100 g	Liszt
150 g	Zsemlemorzsa
	Növényi olaj sütéshez



Sütőtökös rizottógolyók

⌚ 70–85 Perc 

Elkészítés

- 1 A rizottóhoz először hámozzuk meg a sütőtököt, magozzuk ki, és vágjuk apró kockákra. Vágjuk finomra a hagymát. Egy serpenyőben olvasszuk meg a vajat. Adjuk hozzá a sütőtököt, és öntsük fel egy kevés borral. Ízesítsük csipetnyi borssal, olaszos fűszersóval és paprikával, és pároljuk meg.
- 2 Olvassuk fel a vajat egy másik serpenyőben, és dinszteljük meg benne a finomra vágott hagymát. Majd adjuk hozzá a rizottó rizst, és pirítsuk üvegesre. Öntsük fel a maradék fehérborral, és hagyjuk rövid ideig összeforrni. Ezután adjuk hozzá az alaplevet több részletben. Főzzük a rizottót kb. 20 percig, amíg al dente lesz, és közben rendszeresen kevergessük.
- 3 Amint a rizs al dente, keverjük bele a parmezánt, majd hagyjuk kihűlni. Közben vágjuk a gorgonzolát kb. 2x2 cm-es kockákra.
- 4 Most már lehet formázni az arancinit. Osszuk a rizottó keveréket egyenlő adagokra. Mindegyik adagot lapítsunk el a tenyerünkben, és helyezzünk a közepébe egy darab gorgonzolát. Hajtsuk bele a rizottót, és formázzuk golyóvá.
- 5 Ha elkészültek, tegyük a golyókat 2 órára a mélyhűtőbe, hogy később is megőrizzék a formájukat.
- 6 Készítsünk elő 3 tálat. Az egyiket töltsük meg liszttel, a másikat zsemlemorzzával, az utolsót pedig a felvert tojással és tejjel.
- 7 A golyókat először forgassuk a lisztbe, majd a tojásos-tejes keverékbe, végül a zsemlemorzzába. A tojásos-tejes keverék és a zsemlemorzsa lépést kétszer is megismételhetjük.
- 8 Melegítsünk olajat egy legalább 10 cm magas edényben. Melegítsük elő a sütőt 100 fokra. Ezután süssük a golyókat egyenként az olajban aranybarnára, majd konyhai papíron csepegtessük le.
- 9 Tartsuk melegen az arancinit a felmelegített sütőben, amíg az összes golyó megsül az olajban.