



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **15 perc**



Havas Dóra

ARANCINI – AZ OLASZ STRANDKAJA

A maradék risotto felhasználásához tökéletes megoldás az arancini, ami nevét formájáról és színéről kapta. Úgy néz ki, mint egy narancs. Nincs másról szó, mint zsemlemorzsába forgatott és olajban kisütött rizsgolyókról, melyeket az olaszok előszeretettel fogyasztanak a strandon, de tipikus dél-olasz street foodnak is számít.

HOZZÁVALÓK

2 bögre maradék risotto

10 dkg mozzarellagolyó
1 csipet sáfrány

2 db tojás
3 dkg parmezán
3 evőkanál zsemlemorzsza

1 kevés Só, bors
fél liter olaj

ALLERGÉNEK

- 1 A maradék hűtőben tártolt vagy frissen főtt, de kihűlt risottóhoz hozzákeverjük a sáfrányt, a reszelt parmezánt, a kissé felvert tojást, és ha kell, utána ízesítjük.
- 2 Kisebb narancsnyi gombócokat formázunk belőle, és minden gombóc közepére egy darab mozzarella sajtot teszünk.
- 3 Felvert tojásba, majd zsemlemorzsába forgatjuk, és bő olajban kisütjük.
- 4 Amikor minden oldala aranybarnára sült, papírtörlőre szedjük.



Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!



auchan