

KUCHNIA WŁOSKA – ARANCICI- PRZEKĄSKA

Arancini – włoskie kulki ryżowe

Arancini lub arancine to smażone ryżowe kulki w panierce z bułki tartej. Typowy farsz arancini to ragù, sos pomidorowy, mozzarella, lub groszek.

Składniki:

- 1,5 szklanki ryżu arborio (musi być odmiana ryżu risotto, żeby się kleił)
- 3 szklanki bulionu
- 1 cebula
- 2-3 łyżki oliwy
- 3 łyżki startego parmezanu
- sól, pieprz
- 1 jajko + 2 do panierowania
- mąka i bułka tarta do panierowania
- olej do głębokiego smażenia

Farsz:

- 250 g pieczarek
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- 6 łyżek startego żółtego sera
- natka pietruszki (opcjonalnie)
- sól, pieprz, oliwa



Na oliwie podsmażamy posiekaną drobno cebulę i gdy już jest szklista wsypujemy ryż. Wszystko mieszamy i chwilę smażymy, aż ryż jest cały oblepiony oliwą i szklisty. Do masy ryżowej dodać roztrzepane jajko i wszystko wymieszać. Na rękę formować placuszki z ryżowej masy, na środek dodać masę pieczarkowo-serową i całość zamknąć w formę kulki. Przygotowane kule obtoczyć w mące a następnie w roztrzepanych jajkach i na końcu w bułce tartej. Smażyć w gorącym tłuszczu na złoty kolor. Po wyjęciu najlepiej odsączyć resztki tłuszczu na papierowym ręczniku.