



Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 12 Personen

Mozzarella Arancini

Mozzarella Arancini

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

0.5 klein gehackte Zwiebel

50 ml trockener Weißwein

325 ml erhitzte Gemüsebrühe

125 g Leverno Risotto-Reis

2 Eier

60 g geriebener Parmesan oder Pecorino

Prise(n) Salz, Pfeffer

170 g Mozzarella (in kleine Stücke geschnitten)

120 g Paniermehl

120 g Mehl

Etwas Öl zum Frittieren

Mozzarella Arancini

1.

Risotto nach Packungsanleitung zubereiten. Den gekochten Risotto vollständig abkühlen lassen.

Geriebenen Parmesan oder Pecorino-Käse mit dem abgekühlten Risotto mischen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine kleine Menge Risotto in die Handfläche nehmen und eine flache Scheibe formen. Etwas gewürfelten Mozzarella in die Mitte der Scheibe legen und den Reis um den Käse herum zu einer Kugel formen. Dabei sicher stellen, dass der Mozzarella vollständig von dem Reis umhüllt ist. Vorgang wiederholen, bis der gesamte Reis verbraucht ist.

Drei separate Schüsseln vorbereiten: eine mit Mehl, eine mit den 2 Eiern, die verquirlt werden und eine mit Paniermehl.

Jede vorbereitete Reiskugel zuerst im Mehl, dann in den verquirlten Eiern und schließlich im Paniermehl rollen, um sie gleichmäßig zu bedecken.

Das Öl in einem Topf oder einer Fritteuse auf 175-180°C erhitzen. Die Arancini in Chargen für etwa 2-3 min. oder bis sie goldbraun und knusprig sind, frittieren. Auf ein mit Küchenpapier ausgelegten Teller legen, um überschüssiges Öl abtropfen zu lassen.

Arancini warm und ggf. mit einer Sauce deiner Wahl servieren.