

Mini Arancini

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~230 kcal

Açılış 13/10

Peynirli risotto toplar kızartılarak, içi uzayan hamur parti atıştırma dönüşür.

Malzemeler

- 450 gr Pişmiş risotto pirinci
- 100 gr Mozzarella
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Galeta unu

Yapılış

- Pirinçten küçük toplar yapıp ortasına peynir yerleştirin.
- Yumurta ve galeta ununa bulayın.
- Kızgın yağda 4-5 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Risotto tamamen soğumadan şekil vermeyin; toplar dağılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Arancinileri sıcak servis yapın, yanına domates sosu ve fesleğen koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta