

ARANCINI DI RISO (RÝŽOVÉ KULIČKY)



Rýžové kuličky jsou jedním z nejznámějších pokrmů sicilské kuchyně. Podle toho, kde je připravují, mění svůj název i tvar od kulatého po šišatý. Servírují se hodně teplé. Suroviny pro 6 osob.

Příprava:

Nejprve uvařte rýži. Sáček šafránu rozpustíte v troše teplé vody a obarvíte s ní slitou rýži. Přidejte nastrohané pecorino a několik lístků bazalky. Nechte 20 minut odpočívat. Mezitím nechte na směsi másla a oleje (v poměru 1:1) zesklzatět cibuli, pokud je třeba přidejte vodu. V další pánvi osmažte na troše oleje pancettu a přidejte ji k cibuli. Přidejte rajčatovou šťávu a vařte 20 minut. Na konci vaření přidejte hrášek, sůl a pepř a nechte vychladnout. Když je omáčka studená, přidejte mozzarellu. Nyní si připravte kuličky. Navlhčete si ruce, aby se vám s rýží lépe pracovalo. Z rýže vytvořte kuličky o průměru asi 5 centimetrů, udělejte v nich díru a tu naplňte lžičkou rajčatové omáčky. Kuličku uzavřete, obalte v rozšlehaném mírně osoleném vejci a ve strouhance a usmažte v rozpáleném oleji. Nechte okapat na papírové utěrce a servírujte.

Suroviny

400 g jemnozrnné rýže
100 g jemně nakrájené uzené pancetty
cibule
100 ml rajčatové šťávy
100 g vařeného hrášku
strouhanka
2 mozzarellы na kostičky
1 vejce

1 sáček šafránu
3 lžíce nastrohaného pecorina
olej na smažení
máslо
bazalka
sůl
pepř



PŘEDKRMY



RÝŽE



60' PŘÍPRAVA



90' VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST