

ARANCINI PALLID

Retsept: Mari-Liis Tammik, Miam Catering

- 750 ml kanapuljongit
- 250 ml Veski Mati Risotoriisi
- 2 sibulat
- õli
- soola
- 200 ml valget veini
- peterselli
- 300 ml kaerapiima
- 400 ml pankopaneeringut
- frittimiseks õli

Valmistamine

Kuumuta potis õli, lisa hakitud sibul ja prae, kuni see on klaasjas. Samal ajal kuumuta köögiviljapuljong. Kui sibul on küpsenud, lisa riis ja sega mõni minut. Seejärel lisa valge vein ja aurusta alkohol segust välja. Lisa kulbikaupa kuuma puljongit riisile, iga kord senikaua segades, kuni puljong on riisi sisse imendunud. Seejärel lisa järgmine kulbitäis puljongit kuni kogu puljong on riisile lisatud. Jahuta riis täielikult. Veereta saadud tainast väikesed pallid, kasta need kaerapiima ja seejärel rulli neid pankopaneeringus. Aseta pallikesed külmkappi vähemalt üheks tunniks. Kuumuta kastrulis õli ja friti pallikesi osade kaupa kuumas õlis, kuni need on kuldpruunid. Nõruta majapidamispaberil ja serveeri kohe oma lemmikdipikastmega.