HOROZ ETLİ RİSOTTO TOPLARI

60 gram horoz göğüs eti
250 gram lor peyniri
250 gram arborio pirinci
2 adet yumurta
1 adet kereviz sapı
2 adet Meksika biberi
40 gram Rendelenmiş parmesan peyniri
2 su bardağı Sebze suyu
1 yemek kaşığı Un
100 gram margarin
Kızarmak için yeterince sıvı yağı
Tuz
2 dilim ekmek
1 adet soğan

Doğranmış soğanı tencerede margarinle birlikte birkaç dakika soteleyin. İçine pirinci ekleyip kavurun. Kaynar sebze suyunu yavaşça tencereye ekleyerek pişirin. Daha sonra ince doğranmış konserve kırmızı biberi ilave edin. Piştikten sonra 40 gram yağı ve 40 gram rendelenmiş parmesan peyniriyle tatlandırın. Geniş bir kaba aktarıp soğumaya bırakın. (Risotto□yu bir gün önceden de hazırlayabilirsiniz.) Horoz göğüs etini küçük küp kesin. Soğan, kereviz sapı ve kırmızı Meksika biberini ince doğradıktan sonra ayrı bir tencerede yağla birlikte soteleyin. Küp kesilmiş horoz etini de içine ekleyip çevirin. 40 dakika pişirin. Bir tutam tuzla tatlandırın. Arancini□yi hazırlamak için biraz ıslattığınız elinizle soğumaya bıraktığınız risotto□dan köfte şeklinde 12 adet yuvarlak oluşturun. İçine lor peyniri ekleyip elinizle kapatarak yuvarlayın. Hazırladığınız arancini□leri sırasıyla una, çırpılmış yumurtaya ve rendelenmiş ekmeğe bulayın. Kızgın sıvıyağda arancinileri pembeleşinceye kadar kızartın. Hazırladığınız horoz etli ragu sosu derin kaselere aktarın. Üzerlerine 3-4 adet kızartılmış arancini yerleştirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:94194 • adı:Horoz Etli Risotto Topları • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:24