RİSOTTO KROKET

https://www.elele.com.tr

1 su bardağı arbario pirinç
40 gr toz parmesan peyniri
1 yemek kaşığı ince doğranmış kurusoğan
3 yaprak ince doğranmış fesleğen
½ diş sarımsak
2 yemek kaşığı riviera zeytinyağı
Galeta unu
Chili sos
1 yemek kaşığı krema
Beyazbiber
Tuz
750 ml sıcak su
Kızartmak İçin:
Ayçiçek yağı

Bir tavada soğanları 2 yemek kaşığı zeytinyağında soteleyin, pembeleşince ocaktan alın. Arbario pirinci yıkamadan ilave ederek sarımsak ve soğanlarla birlikte kavurmaya devam edin. Daha sonra 750 ml sıcak sudan 1 su bardağı kadarını, kavurduğunuz pirince ilave edin. Suunu çektikçe azar azar su katın. Suyu bitirdikten sonra kremayı ekleyin. Pilav hafif bulamaç görüntüsü aldığında ocaktan alın, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra parmesan, fesleğen, tuz ve beyazbiberi ilave edin. Hamur kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Galeta ununa bulayın. Bir tavada veya fritözde kızartın. Chili sosla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:128108 • adı:Risotto Kroket • gönderen:müfettiş • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:42