MANTARLI RİSOTTO KÖFTELERİ

Zeytinyağını kalın tabanlı tavada ısıtın ve arpacık soğanlarını kavurun. Mantarları ekleyin ve nemin buharlaşması için ateşi arttırın. Daha sonra, risotto pirincini ekleyin ve pirinçler parlaklığını kaybedene kadar kavurun. Devamlı karıştırın. Bulyonu ekleyin ve pirinci kısık ateşte 20 dakika boyunca düzenli karıştırarak açık bir tavada kaynatın. Tereyağı, peynir ve maydanoz ekleyin ve tuz ve karabiber ile tatlandırın. 30 dakika soğumaya bırakın. Daha sonra hazır hale gelmesi için bir saat dondurucuya koyun. Soğumuş risottodan ceviz büyüklüğünde toplar hazırlayın. Derin bir tabakta yumurtaları çırpın ve başka bir tabağa galeta ununu koyun. Pirinç toplarını önce yumurta, daha sonra da galeta unu ile, galeta ununun topların her yerini kapladığından emin olarak kaplayın. Yağı fritözde 175°C?ye ısıtın. Bir seferde 4-5 adet topu 3-4 dakika boyunca kızartın. Topları, biraz kağıt havlu üzerinde süzün. Sıcak risotto toplarını, sos olarak kırmızı veya yeşil pesto ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:62673 • adı:Mantarlı Risotto Köfteleri • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:18.05.2024 - 02:44