



Arancini di riso smažené rýžové krokety se šunkou a sýrem Fontina

Ingredience:

Krokety:

300 g italská kulatozrná rýže

1 ks vejce

40 g máslo

Šafrán

Sůl

Hladká mouka

Vejce

Strouhanka na obalení

Olej na smažení

Náplň:

80 g [Šunka od kosti](#) (nakrájená na kostičky)

80 g sýr Fontina (nakrájený na kostičky)

Omáčka:

250 g loupaná nakládaná rajčata

30 g cibule

Extra virgine olivový olej

Sůl

Pepř

Bazalka

Postup:

Na olivovém oleji lehce orestujeme na jemno nakrájenou cibulku, přidáme na hrubo nasekaná rajčata, dochutíme solí a pepřem, popřípadě malým množstvím cukru a necháme krátce provařit. Hotovou omáčkou propasírujeme hrubější pasírkou a dáme vychladit.

Rýži nasypeme do 500 ml osolené vařící vody a na mírném ohni uvaříme. Rýže musí mít lepivou konzistenci, ale nesmí být rozvařená. Do chlazené rýže vmícháme šafrán, rozpuštěný ve dvou lžících horké vody, máslo a vejce. Na vlhkou dlaň si položíme přiměřené množství rýžové hmoty, doprostřed vložíme šunku a sýr a vytvarujeme kuličky o velikosti mandarinky, obalíme v mouce, vejci a strouhance a ihned smažíme v rozpáleném oleji dozlatova.

Podáváme se studenou rajčatovou omáčkou a bazalkou.

