

Arancini

**Eine kleine Köstlichkeit, die nach dem sonnigen Sizilien duftet:
Das sind kleine Risotto-Bällchen gefüllt mit
Ricotta, Mozzarella und Zitrone. Süden, ich komme.**

Zutaten

600g Risottoreste

Füllung

100g Ricotta
80g Mozzarella
½ Zitrone, Saft und Abrieb
Salz, Pfeffer

3 EL Mehl
2 Eier
80g Paniermehl
Öl zum Frittieren

Zubereitung

Etwa 45 Minuten

1 Für die Füllung den Ricotta in eine Schüssel geben. Mozzarella in möglichst kleine Stücke schneiden und mit der Zitrone unter den Ricotta rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Formen: Mehl, Eier und Paniermehl je in einen tiefen Teller geben. Einen gehäuften Esslöffel Reis in die Handfläche geben, eine Vertiefung eindrücken. ½ EL Füllung hineingeben, diese mit einem Esslöffel Reis bedecken, mit nassen Händen zu einer Kugel formen. Reiskugeln portionsweise im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, im Ei, dann im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken.

3 Das Öl in einem hohen Topf erhitzen und die Arancini portionsweise mit einer Schaumkelle hineingeben und goldbraun frittieren. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen.

Tipp

Mozzarella durch Scarmoza ersetzen.

