כדורי ריזוטו עם פרושוטו



זמן: 90 min.
רמת קושי: בינוני

רכיבים (4 מנות)

- **מצרכים**
  - 3 עגבניות חתוכות דק x400g 350 גרם
  - 100 גרם פרושוטו
  - 1 בצל
  - 1 כף חמאה
  - 1 ליטר מרק ירקות צח
  - 1 שוט יין לבן
  - 250 גרם אורז ריזוטו
  - 2 כפות שמן זית
  - 2 שיני שום
  - 70 גרם גבינת פרמזן טרייה מגוררת
  - כ-20 כדורי מיני מוצרלה
- **לציפוי פירורי הלחם והטיגון**
  - 2 ביצים
  - כ-120 גרם קמח חיטה ללחם
  - כ-150 גרם פירורי
  - שמן ניטרלי לפי הצורך
- **רוטב העגבניות**
  - 1 בצל
  - 1 כפית כפית אורגנו טרי קצוץ
  - בזיליקום טרי קצוץ פלפל לפי הצורך
  - מלח לפי הצורך 1 כף
  - עם פלפל אדום וצ'ילי 150 גרם Pomíto עגבניות מרוסקות של
  - רסק עגבניות
  - None

For this recipe we used:



הכנה

1. מקלפים וחותכים את הבצל לקוביות קטנות. חותכים את הפרושוטו לרצועות דקות.
2. מחממים את שמן הזית בסיר, מטגנים את הבצל והפרושוטו בשמן הזית. מוסיפים את אורז הריזוטו וממשיכים לטגן עד שהאורז שקוף.
3. מוסיפים שוט של יין לבן ויוצקים את מרק הירקות עד לכיסוי מלא של האורז. מוסיפים כל העת מהמרק ומערבבים במרץ עד שהאורז מבושל לדרגת אל-דנטה.
4. כעת מערבבים פנימה כף חמאה ואת גבינת הפרמזן המגוררת. לאחר מכן מניחים את הריזוטו בצד ומניחים לו להתקרר כ-30 דקות.
5. להכנת רוטב המריאנה קוצצים דק את הבצל והשום ומטגנים בשמן זית עד שהבצל הופך שקוף. מוסיפים את רסק העגבניות והאורגנו, מערבבים במרץ ומסיפים את העגבניות המרוסקות של ***Pomí***
6. מניחים לרוטב להתבשל כ-20 דקות ולאחר מכן שומרים אותו חם. .
7. כעת לוקחים מנה של ריזוטו בידיים רטובות, ממלאים בכדור מוצרלה ומעצבים כדור.
8. לאחר מכן מגלגלים את הכדורים בקמח ובביצה טרופה ומצפים בפירורי לחם.
9. חוזרים על התהליך עד שכל הריזוטו נגמר.
10. מחממים את השמן במחבת ומטגנים את הכדורים בקבוצות עד להזהבה.
11. במקביל מתבלים את רוטב המרינרה במלח ובפלפל, מוסיפים בזיליקום טרי ומגישים עם כדורי הריזוטו.

- Simone Kemptner @Cookiteasy