

# Arancini med parmesan og tomatsauce

Arancini er italienske panerede riskugler, som er friterede, og de er helt oplagte at lave, hvis du har en portion risotto tilovers. I mine første 27 år havde jeg aldrig nogensinde smagt arancini, og det var i sandhed en fejl. Siden er jeg heldigvis kommet efter det og har nydt arancini for fuldt drøn på min inspirationsrejse til Rom og Palermo, som jeg var på i foråret.

8 stk. | 30 minutter

## Tomatsauce

1 portion pizzasauce med basilikum (se opskrift s. 159)

1 fed hvidløg  
½ tsk. chiliflager

## Arancinifyld

En rest afkølet risotto (ca. 400 g)

50 g parmesan  
½ bundt bredbladet persille  
1 dl hvedemel  
1 økologisk æg  
1 dl rasp

## Du skal også bruge

7 dl smagsneutral olie  
1 håndfuld parmesan

Kom pizzasauce i en gryde, og vend revet hvidløg og chiliflager heri. Lad pizzasaucen simre, mens arancinierne forberedes.

Vend den afkølede risotto med revet parmesan og finthakket persille, og rul den til kugler mellem rene hænder.

Vend kuglerne i hvedemel, derefter i sammenpisket æg og til slut i rasp.

Varm smagsneutral olie op til 180 grader, og friter risottokuglerne i 5 minutter, eller indtil de er gyldne og sprøde. Læg derefter de sprøde arancini på fedtsugende papir.

Top de sprøde arancini med revet parmesan, og server dem med tomatsaucen som dyppelse.

