



Ќофтиња од рижото

Овој рецепт првенствено е наменет за остатоци од рижото, но овде ќе Ви покажеме како можете да го направите и со свежо рижото. Ова е одлично предјадење или лесен ручек... И изгледа Фантастично!



Состојки:

- 50 грама пармезан
- 1 главица бел кромид
- 1-2 чешниња лук
- 125 грама ориз
- 250 милилитри бело вино
- 250 милилитри вода
- 1 јајце
- брашно
- трошки леб
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Прво ќе ви покажеме како да го направите рижотото со пармезан... Вреди да се размисли за тоа каков фил сакате во ѓофтињата од рижото...

Ситно исечкајте го кромидот... Потоа и лукот, и на крај изрендајте го пармезанот.

Чекор 2

Следно загрејте малку маслиново масло и во него ставете ги кромидот и лукот... Ставете сол и бибер и оставете го маслото да ги омекне кромидот и лукот...

Чекор 3

Следен ставете го оризот и измешајте го за да поприми вкус... Како течност за крчкање користиме смеса од 50% бело вино и 50% жешка вода...

Почнете да ги сипувате и поклопете го рижотото да се вари на висока температура.

Кога течноста ќе се впије, додадете уште вино и вода и постојано мешајте...

Кога ќе ја потрошите целата течност, почекајте да се довари рижотото, тргнете го од огнот и оставете го да се излади... Доколку користите студено рижото, прескокнете го првиот дел од рецептот.

Чекор 4

Земете го изладеното рижото и од него почнете со рацете да правите кофтиња... По три за човек ќе биде доволно за овој рецепт.



Чекор 5

Земете 3 чинии и во едната ставете брашно, во другата живо јајце, а во третата трошки леб. Земете ги сите ќофтиња едно по едно и валкајте ги во чиниите по следниот редослед: Брашно ; Јајце ; Трошки леб и ставете ги на страна за подоцна да ги пржиме во масло.

Чекор 6

Почнете да ги ставате ќофтињата во маслото... Запомнете, ја пржиме само надворешноста и сакаме тие да добијат боја... Внатрешноста е веќе готова...

Превртете ги неколку пати за да добијат рамномерна боја и потоа извадете ги и оставете ги да се исцедат на кујнска салфетка.

Чекор 7

Време е за сервирање: Ќофтињата од рижото ги сервираме на подлога од едноставен доматен сос...

Ставете три ќофтиња во чинија и украсете со гарнир. Овде ставаме печени коцки од пиперка со лист магдонос!

Совет

Изгледа неверојатно, има неверојатен вкус и толку лесно се прави. Можете да ставите парче моцарела во средината на ќофтињата од рижото за дополнителен фактор на воодушевување, или пак ставете уште рендан пармезан во трошките леб за да добиете целосен ефект со пармезанот одвнатре и однадвор!

Користени производи:



Тава за пржење



Касерола



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk