

อารานชีนี (อิตาเลียน ไรซ์ บอล)



ส่วนประกอบ:

1		คู่มือทำ ริชอทโต้ พามีซานชีส ปล่อยให้เย็นลง 4 ชม หรือมากกว่านั้น
60	กรัม	มอซซาเรลล่าชีส หั่นลูกเต๋ายขนาด ½ นิ้ว
250	กรัม	แฮมสุก หั่นลูกเต๋ายขนาด ½ นิ้ว
2	ถ้วยตวง	เกร็ดขนมปัง น้ำมันสำหรับทอด

1	ถ้วยตวง	นানা พาสต้าซอส สูตรดั้งเดิม
1	ช้อนชา	พริกป่น (ตามชอบ)

วิธีปรุง:

ปั้นริชอทโต้ พามีซานชีส ที่เย็นลงแล้วประมาณ 2 ช้อนโต๊ะในมือแล้วทำให้เป็นรูปก้อนด้วยไส้แฮมและมอซซาเรลล่าชีสเป็นไส้ ลงไปแล้วปิดข้าวให้รอบแฮมกับชีส แล้วปั้นให้เป็นลูกบอล แล้วคลุกกลงบนเกร็ดขนมปัง ทำจนหมด

ตั้งกระทะน้ำมันให้ร้อนจนได้ 190 ° ซ แล้วค่อยๆ ใส่ข้าวที่ปั้นไว้แล้ว 1 ครั้ง ทอดได้ 5-6 ลูก ทอดจนเป็นสีเหลืองทอง แล้วทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน หรือใช้กระดาษซับมัน แล้วทอดจนหมด

อุ่น นานา พาสต้าซอส สูตรดั้งเดิม เติมพริกป่น (ถ้าใช้) อุ่นจนกระทั่งร้อน แล้วทำเป็นน้ำจิ้มรับประทานกับอารานชีนี
ขนาดเสิร์ฟ 20 ลูก

หมายเหตุ: ริชอทโต้บอลนี้ เป็นอาหารว่างสำหรับงานปาร์ตี้ได้ดีเยี่ยม คุณสามารถทอดเตรียมไว้ล่วงหน้าได้หลายๆชั่วโมงและสามารถอุ่นในเตาอบที่ 160° ซ ก่อนเสิร์ฟ

www.nanaproducts.com

เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปรุง เสมอ