



# Die Speisekarte, Bitte!



TITEL DES REZEPTS: ARANCINI	
PORTIONEN: 12 Personen	
Reis	500g
Safran	1 Pck
Wasser	1,2 L
Caciocavallo	100g
Butter	30g
Salz	5g
Ragù	
ZUBEREITUNG	
<p>Reis mit Wasser kochen. Safran auflösen und Reis hinzufügen. Die Butter hinzufügen.</p> <p>Geriebenen Käse hinzufügen. Alles mischen.</p> <p>Den Reis ein paar Stunden ruhen lassen.</p> <p>Die Arancini mit Ragù (Hackfleisch) und Caciocavallo machen.</p> <p>Mit Wasser, Mehl und Salz den Teig machen. Die Arancini mit Teig decken und sie frittieren.</p>	