

Kulki ryżowe z mozzarellą

Kulki ryżowe z mozzarellą – włoska przekąska w domowym wydaniu

Chrupiące z zewnątrz, a w środku skrywające ciągnącą się mozzarellę – **kulki ryżowe** to prawdziwa uczta dla podniebienia! Ta włoska przekąska, znana również jako arancini, zachwyca kontrastem tekstur i intensywnością smaku. Przygotowanie zaczyna się od podsmażenia cebuli na oliwie, dodania ryżu i bulionu, a następnie gotowania do wchłonięcia płynu. Doprawiony parmezanem i pieprzem ryż, po ostudzeniu, staje się bazą do formowania kulek z ukrytą w środku kostką mozzarelli.

Dla kogo?

Kulki ryżowe to **idealna propozycja dla miłośników włoskiej kuchni** oraz osób poszukujących ciekawych przekąsek na spotkania towarzyskie. Dzieci uwielbiają je za ciągnący się ser w środku, a dorośli doceniają głębię smaku i możliwość podania z ulubionym sosem.

Na jaką okazję?

Doskonale sprawdzą się jako przystawka podczas rodzinnego obiadu, element bufetu na przyjęciu lub jako przekąska podczas wieczoru filmowego. Można je przygotować wcześniej i odgrzać przed podaniem, co czyni je praktycznym wyborem na planowane uroczystości.

Czy wiesz, że?

Tradycyjne sycylijskie arancini mają kształt pomarańczy (stąd nazwa – „arancia” to po włosku pomarańcza). Nasza wersja to mniejsze kulki, które łatwiej przygotować w domowych

warunkach, zachowując ten sam wspaniały smak.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z nadzieniem, dodając do środka kawałki szynki, groszek lub szpinak. Warto też wypróbować różne sosy – oprócz klasycznego pomidorowego, świetnie sprawdzi się [sos czosnkowy](#) lub pikantna salsa.