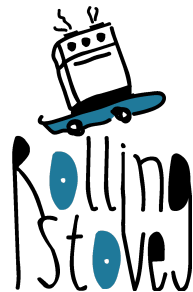




Ριζότο γεμιστά με κροκέτες από φέτα παναρισμένες σε λευκό σουσάμι

ριζότο με γεύση γεμιστά πολίτικα με τραγανές κροκέτες φέτας σε κρούστα απο λευκό σουσάμι
tags / γεμιστά / πολίτικα / ριζότο / φέτα / καλοκαίρι

Υλικά: για την φέτα	Εκτέλεση
Φέτα 10 κύβους φέτας σε μέγεθος περίπου 3*3 2 αυγά 100g αλεύρι 100g σουσάμι ηλιέλαιο για το τηγάνισμα	<ol style="list-style-type: none">1. Τοποθετούμε σε 1 σκεύος το αλεύρι.2. Σε διαφορετικό σκεύος, χτυπάμε τα αυγά.3. Σε ένα τρίτο τοποθετούμε το σουσάμι.4. Παίρνουμε, τη φέτα και την περνάμε διαδοχικά, με τη σειρά αλεύρι - αυγό - σουσάμι από τα 3 μπολ τινάζοντας ενδιάμεσα ώστε να φύγει το παραπανίσιο υλικό.5. Κάνουμε για ασφάλεια και ένα δεύτερο πανάρισμα, αυτή τη φορά περνώντας τις ήδη σε κρούστα φέτες μας απο το αυγό και το σουσάμι μόνο (παραλείπουμε δηλαδή το στάδιο του αλευριού στο δεύτερο πανάρισμα).6. Στη συνέχεια συντηρούμε στο ψυγείο μέχρι την ώρα του τηγανίσματος.7. Για το τηγάνισμα, προθερμαίνουμε το λάδι στους 165ο βαθμούς, και τηγανίζουμε για 3-4' μέχρι να ροδίσουν οι κροκετες μας.8. Μόλις είναι έτοιμες, τις βγάζουμε με μια τρυπητή κουτάλα και τις στεγνώνουμε σε απορροφητικό χαρτί.
για την ντομάτα κονφί 500g ώριμες ντομάτες για σάλτσα 65g ελαιόλαδο	Ντομάτα Κονφί <ol style="list-style-type: none">1. Πλενουμε καλα τις ντομάτες, και αφαιρούμε το κοτσάνι από πάνω.2. Κόβουμε τις ντομάτες στη μέση, οριζόντια.3. Με ένα κουτάλι, αφαιρούμε τα σπόρια, και τα κρατάμε για άλλη παρασκευή.4. Με έναν τρίφτη, τρίβουμε το εσωτερικό της ντομάτας.5. Τοποθετούμε το λάδι σε ένα κατσαρολάκι, βάζουμε μέσα την τριμμένη ντομάτα και μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά για περίπου 2 ώρες.



για το ριζότο

Ριζότο

1 πράσινη πιπεριά κομμένη σε κύβους
10 ντοματίνια κομμένα στα δύο
1 σκελίδα σκόρδο σε φέτες
2 κ. σ. κουκουνάρι
2 κ. σ. σταφίδα μαύρη
1 κ. γ. κύμινο
150ml λευκό κρασί
150g ρύζι αρμπόριο ή καρναρόλι
500g περίπου ζωμό λαχανικών
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
3 κ. σ. ελαιόλαδο
1 κ. σ. μέλι
10 φύλλα δυόσμου ψιλοκομμένα
30g βούτυρο
30g παρμεζάνα
αλάτι, πιπέρι

1. Ζεσταίνουμε ένα κατσαρολάκι και βάζουμε τις 2 κ. σ. ελαιόλαδο.
2. Προσθέτουμε το σκόρδο και το κρεμμύδι και τσιγαρίζουμε για 2-3'.
3. Στο σημείο αυτό, θα προσθέσουμε τη μισή ποσότητα απο το κύμινο.
4. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το ρύζι και το καβουρδίζουμε για 3- 4' να γυαλίσει.
5. Βάζουμε και την πιπεριά στο τηγάνι, ανακατεύουμε και σβήνουμε με το λευκό κρασί.
6. Αφήνουμε πάνω στη φωτιά, μέχρι να απορροφηθεί όλο το υγρό.
7. Συμπληρώνουμε με ζωμό λαχανικών, σταδιακά υπολογίζοντας να τον προσθέσουμε όλο σε 4- 5 δόσεις, αφού πάντα σε ένα ριζότο προσθέτουμε το ζωμό σταδιακά ώστε ενώ μαγειρεύεται το ρύζι να απελευθερώνει το άμυλο του. Είναι πολύ σημαντικό ενδιάμεσα να ανακατεύουμε.
8. Παράλληλα σε ένα δεύτερο τηγάνι, ζεσταίνουμε 1 κ. σ. ελαιόλαδο, τα ντοματίνια, 1 κ. σ. μέλι και μαγειρεύουμε για περίπου 2' να καραμελωσουν ελαφρά τα ντοματίνια.
9. Μόλις αρχίσουν να παίρνουν χρώμα, τα αδειάζουμε στην κατσαρόλα που μαγειρεύεται το ριζότο.
10. Ολοκληρώνουμε τη γεύση από τα γεμιστά με 2 κ. σ. κονφί ντομάτα (βλέπε παραπάνω παρασκευή), το κουκουνάρι, τις σταφίδες, το υπόλοιπο κύμινο, τον δυόσμο και διορθώνουμε τη γεύση σε αλάτι και πιπέρι. Κάνουμε ένα ανακάτεμα ακόμα με προσοχή όμως να μην λιώσουμε τα ντοματίνια
11. Τέλος χυλώνουμε το ρύζι με με το βούτυρο και την παρμεζάνα, κάνοντας κυκλικές κινήσεις με μια λαστιχένια σπάτουλα.

Προσοχή τώρα, αν το ρύζι μας είναι σφιχτό, μπορούμε να προσθέσουμε λίγο επιπλέον ζωμό.

Αν είναι πολύ αραιό, μπορούμε να το μαγειρέψουμε λίγο ακόμα ή να προσθέσουμε λίγο ακόμα βούτυρο να δέσει. Γενικά η υφή πρέπει να είναι ένα χυλωμένο ρύζι, αλλά όχι σούπα.

Σερβίρισμα

Βάζουμε το ριζότο σε ένα βαθύ πιάτο, πάνω του τοποθετούμε 2 κροκέτες φέτας, 2 ντοματίνια ωμά και λίγα φυλλαράκια δυόσμο.

