

1. שם המתכון: פודינג אורז מתוק בחלב ווניל+"ארנציני" מתוקים

כשרות (חלבי/ בשרי/ פרווה/ לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (קלה, בינונית, קשה):

| | |
|--|---|
| כלי עבודה דרושים : סיר בינוני מחבת קטנה כפות כלי הגשה רצויים: 1.קערות קטנות עמוקות להגשת פודינג האורז 2. צלחת עמוקה לארנציני | מצרכים (לארבע מנות) : לאורז: 100 גר' אורז לריזוטו 500 גר' חלב 1 מקל וניל/כף תמצית וניל איכותית 50 גר' סוכר לאגסים בקרמל: 2 אגסי אנג'ו חתוכים לפלחים 100 גר' סוכר 30 גר' חמאה לארנציני: 200 גר' אורז מבושל (לפי המתכון לעיל) כוס פנקו 1/2 ליטר שמן לטיגון עמוק גלידה וניל להגשה |
|--|---|

אופן ההכנה:

1. במחבת קטנה מחממים את הסוכר עד שהופך לקרמל. מוסיפים את האגסים ומבשלים על להבה בינונית במשך 10 דקות עד שהסירופ מסמיך והאגסים מתרככים, מוסיפים את החמאה. שומרים חמים להגשה.
2. במקביל לאגסים, מניחים בסיר בינוני את האורז עם החלב והוויניל ומבשלים על להבה קטנה תוך ערבוב מדי פעם, עד שהאורז "שותה" כמעט את כל הנוזל ומתרכך לגמרי.
3. מוסיפים את הסוכר לאורז, בוחשים היטב ומעבירים לקעריות הגשה. יוצקים מעל את האגסים עם הסירופ ומגישים.

וריאציה: "ארנציני" מתוקים

מאחסנים את פודינג האורז כמה שעות בקירור עד שמתקשה ומתייצב. כאשר האורז קר, מחממים שמן לטיגון עמוק. מגלגלים כדורים קטנים מן האורז ומצפים אותם בפנקו היטב. מטגנים בשמן חם כשתי דקות עד הזהבה יפה. מגישים על האגסים בקרמל עם כדור גלידה וניל.