ARANCINI MIT PESTO ALLA GENOVESE UND KERN AUS MINI RED TOMATEN



Chef: Maurizio Ferrari

Menù-Zutaten

120g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
4 Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X
60g Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
n.B. Superbrodo vegetale granulare (Gemüsebrühegranulat „Superbrodo“) - BG1X

Zutaten

40g Butter
15g Schalotten
30g Weißwein
n.B. Erdnussöl
(zum panieren) n.B. griffiges Mehl
(zum panieren) n.B. Wasser
(zum panieren) n.B. Paniermehl

Zubereitung

Für 4 Personen

Die Schalotten schälen, hacken, etwas natives Olivenöl extra dazugeben und eine Minute lang in der Mikrowelle garen. Den Carnaroli-Reis in einer Pfanne auf kleiner Flamme rösten. Die gut gerösteten Reiskörner mit Weißwein ablöschen und den Wein verdampfen lassen. Nach und nach die Gemüsebrühe hinzufügen. Die Schalotten zugeben und weiter kochen. Wenn der Reis gar ist, das Pesto alla Genovese dazugeben, gut vermischen und die kalte Butter einrühren. Auf ein großes Backblech streichen, damit der Reis gleichmäßig abkühlen kann. Zum Formen der Arancini eine Handvoll Risotto nehmen, ein Loch in die Mitte drücken und eine Mini Red Tomate hineinlegen. Mit etwas Reis verschließen, die Arancini in eine konische Form rollen, so dass sie schön kompakt sind. Das Mehl in eine Schüssel geben. Mit ein paar Esslöffeln Wasser zu einem Teig verrühren, der dicht und klebrig, aber nicht zu flüssig ist. Die Arancini vollständig in den Teig tauchen. Die Arancini in Paniermehl wälzen und gut andrücken, damit es am Teig haften bleibt. Die Arancini einige Minuten bei 175 °C in Erdnussöl frittieren. Wenn sie goldbraun sind, auf Küchenkrepp abtropfen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)