

ARANCINI MIT POMODORINA-TOMATENSAUCE UND BÜFFELMILCH-MOZZARELLA

Menù-Zutaten

120g Pomodorina (Tomatensauce) - CA3
120g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
n.B. Superbrodo vegetale granulare (Gemüsebrühhegranulat „Superbrodo“) - BG1X



Chef: Maurizio Ferrari

Zutaten

40g Butter
15g Schalotten
40g Büffelmilch-Mozzarella
n.B. frisches Basilikum
30g Weißwein
40g Parmigiano Reggiano
n.B. Erdnussöl, nach Belieben
(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. Nach der Hälfte der Kochzeit die Pomodorina-Tomatensauce zum Risotto geben. Wenn der Reis gar ist, etwas kalte Butter, Parmigiano Reggiano und gehacktes Basilikum untermischen. 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 ein Stück Büffelmilch-Mozzarella 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.