ARANCINO AL NERO DI SEPPIA



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

20 g Superbrodo manzo “Casamia” - BA0
360 g Ènerodiseppia - WBQX
q.b. Mix tecnico per frittura - Q81
q.b. Olio tecnico per frittura - E10
q.b. Panatura croccante al mais - Q71
q.b. Pane grattugiato senza glutine - Q61
q.b. Seppia cotta - 1IF

Zutaten

250 g Riso Carnaroli
750 g Riso parboiled
150 g Burro
2,2 L Acqua
20 g Sale
2 Foglie di alloro
q.b. Pepe nero e noce moscata
q.b. Piselli fini

Zubereitung

Porzioni per 20 arancini
Per la base dell'arancino:
Porta a bollore l'acqua con Superbrodo di manzo "Casamia", sale e alloro. Versa il riso mescolando per evitare che si attacchino. Cuoci a fiamma media fino a completo assorbimento: il riso deve risultare cotto ma compatto, senza eccesso di umidità (condizione che permette di modellare l'arancino senza crepe). Spegni il fuoco, rimuovi l'alloro e manteca subito con il burro, profumando con pepe e noce moscata. A fine mantecatura, incorpora Ènerodiseppia (indicativamente 360 g per kg di riso crudo). L'obiettivo è un riso ben colorato ma asciutto. Stendi il riso caldo su una teglia in uno strato regolare (2-3 cm), copri a contatto e raffredda rapidamente; lascia riposare in frigo almeno 4 ore per ottenere una massa asciutta e stabile.
Farcisci ogni pezzo con 70 g di condimento composto da Seppia cotta e piselli.
Passa ogni arancino in Mix tecnico per frittura e poi panalo:
• Per effetto classico e doratura regolare: Pane grattugiato senza glutine
• Per crunch più marcato: Panatura croccante al mais
Friggi in Olio Tecnico per Frittura a 170–175°C per 4–5 minuti, girando a metà. Scola su griglia
Per una proposta di impiattamento diversa, scalda la salsa Ènerodiseppia e servi l'arancino affogato nel piatto

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)