

## ARANCINO AL RAGÙ DELLA CASA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Dosi per 20 arancini da circa 210 g

Base arancino:

Porta a bollire 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. 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.

Preleva 140 g di riso, appiattiscilo sul palmo creando una conca centrale. Inserisci 70 g di Ragù della casa freddo, poi richiudi con attenzione compattando bene: l'arancino deve essere "sigillato".

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

### Verarbeitung ohne Gluten

### Menù-Zutaten

- 1 kg Ragù della casa - C91
- 20g Superbrodo manzo "Casamia" - BA0
- 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

### Zutaten

- 200 g Mozzarella a cubetti
- 150g Burro
- 750g Riso parboiled
- 250g Riso carnaroli
- 20g Sale
- 2 foglie Alloro
- q.b. Pepe nero e noce moscata