ARANCINO MIT FLEISCHSAUCE DES HAUSES



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

1 kg Ragù della casa (Fleischsauce des Hauses) - C91

20g Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA0

n.G. Mix tecnico per frittura - Technisches Frittiermischung - Q81

n.G. Olio tecnico per frittura - Technisches Frittieröl - E10

n.G. Panatura croccante al mais - Knusprige Maisbrösel - Q71

n.G. Pane grattugiato - Paniermehl - Q61

Zutaten

750 g Parboiled-Reis

250 g Carnaroli-Reis

n.G. Schwarzer Pfeffer und Muskatnuss

200 g Gewürfelter Mozzarella

150 g Butter

20 g Salz

2 Lorbeerblätter

Zubereitung

Mengen für 20 Arancini à ca. 210 g

Arancino-Basis:

Wasser mit Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“, Salz und Lorbeerblätter zum Kochen bringen. Den Reis unter Rühren einstreuen, damit er nicht am Topfboden haftet. Bei mittlerer Hitze garen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen ist. Der Reis sollte gar, aber kompakt sein und keine überschüssige Feuchtigkeit enthalten – so lässt sich der Arancino später ohne Risse formen. Den Herd ausschalten, das Lorbeerblatt entfernen und den Reis sofort mit Butter abbinden. Mit schwarzem Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den noch warmen Reis gleichmäßig 2–3 cm hoch auf einem Blech verteilen, direkt an der Oberfläche abdecken und rasch abkühlen lassen. Anschließend mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, damit eine trockene und formstabile Masse entsteht.

140 g Reis entnehmen und in der Handfläche flach drücken, sodass in der Mitte eine Mulde entsteht. 70 g kaltes Hausragout einfüllen und den Arancino sorgfältig verschließen und gut formen. Der Arancino muss vollständig versiegelt sein.

Jeden Arancino mit Technisches Frittiermischung umhüllen und anschließend panieren:

Für ein klassisches Ergebnis mit gleichmäßiger goldbrauner Bräunung: glutenfreies Paniermehl
Für eine besonders knusprige Kruste: knusprige Maispanade

In Technisches Frittieröl bei 170–175 °C 4–5 Minuten frittieren und nach der Hälfte der Garzeit wenden. Anschließend auf einem Gitter abtropfen lassen.

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)