# TRÜFFEL-ARANCINI MIT KERN AUS CACIOTTA-KÄSE



**Chef:** Maurizio Ferrari

## Menù-Zutaten

100g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Champignoncreme mit Trüffelaroma) - EXH07
120g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
n.B. Superbrodo vegetale granulare (Gemüsebrühegranulat „Superbrodo“) - BG1X

## Zutaten

40g Butter
15g Schalotten
40g Caciotta-Käse
n.B. frische Petersilie
30g Weißwein
40g Parmigiano Reggiano
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. Zwei Minuten bevor das Risotto gar ist, die Champignoncreme mit Trüffelaroma dazugeben und ein paar Minuten ziehen lassen. Den Herd ausschalten und die kalte Butter, den Parmigiano Reggiano und die fein gehackte Petersilie 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 ein Stück Caciotta-Käse 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)