

ARANCINO AL RAGÙ DELLA CASA



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Dosi per 20 arancini da circa 210 g

Base 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. 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

Gluten Free Method

Menù Ingredients

1 kg Ragù della casa - C91
20g Superbrodo manzo "Casamia" - BAO
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 - Q61

Ingredients

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