ARANCINI CON PESTO GENOVÉS Y CORAZÓN DE TOMATES CHERRY ROJOS



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredientes Menù

120g Riso Carnaroli (Arroz Carnaroli) - RK1
4 Mini Red Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X
60g Pesto alla genovese fresco (Pesto genovés fresco) - WH0X
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
al gusto Superbrodo vegetale granulare (Caldo extra de verduras granulado) - BG1X

Ingredientes

40g de mantequilla
15g de chalotas
30g de vino blanco
al gusto aceite de cacahuete
(para el rebozado) al gusto harina de repostería
(para el rebozado) al gusto agua
(para el rebozado) al gusto pan rallado

Preparación

para 4 personas
Limpiar las chalotas y picarlas, añadir aceite de oliva virgen extra y calentar en el microondas durante un minuto. Tostar el arroz Carnaroli a fuego lento en una sartén. En cuanto los granos estén bien tostados, verter el vino blanco y, cuando se evapore, añadir el caldo de verduras poco a poco. Incorporar las chalotas y seguir cocinando. Una vez que esté listo, añadir el pesto genovés al risotto, mezclar bien e incorporar la mantequilla. Pasar a una bandeja de horno grande para que el arroz pueda enfriarse de manera uniforme. Para formar los Arancini, tomar un puñado de arroz, hacer un agujero en el centro y poner un tomate rojo dentro. Cerrar con un poco de arroz y formar los Arancini dándoles una forma cónica, asegurándose de que queden bonitos y firmes. Poner la harina en un recipiente y verter unas cuantas cucharadas de agua hasta obtener un rebozado denso y pegajoso pero no demasiado líquido. Poner los Arancini en la masa de rebozado de manera que queden completamente cubiertos. Pasar los Arancini por el pan rallado y presionar bien para que se peguen al rebozado. Freír los Arancini en aceite de cacahuete a 175 °C durante unos minutos y, cuando estén dorados, dejar que se escurran en papel absorbente.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)