

## 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 semiseccchi 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.