

ARANCINI CON SALSA POMODORINA Y MOZZARELLA DE BÚFALA



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredientes Menù

120g Pomodorina - CA3
120g Riso Carnaroli (Arroz Carnaroli) - RK1
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
40g de mozzarella de búfala
al gusto albahaca fresca
30g de vino blanco
40g de queso Parmigiano Reggiano
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. A mitad del tiempo de cocción, añadir la salsa Pomodorina al risotto. Cuando el arroz esté listo, mezclar con mantequilla fría, queso Parmigiano Reggiano y albahaca picada. 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 trozo de mozzarella de búfala 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.