ARANCINI DE TRUFA CON CORAZONES DE QUESO CACIOTTA



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredientes Menù

100g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Crema de champiñones al aroma de trufa) - EXH07
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 queso Caciotta
al gusto perejil fresco
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, 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. Dos minutos antes de que el risotto esté listo, añadir la crema de champiñones al aroma de trufa, dejar que se impregne del sabor durante un par de minutos, apagar el fuego y mezclar con la mantequilla fría, el queso Parmigiano Reggiano y el perejil picado fino. 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 queso Caciotta 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)