ARANCINI À LA TRUFFE AVEC CŒUR DE CACIOTTA



Chef: Maurizio Ferrari

Ingrédients Menù

100g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Crème de champignons de couche au parfum de truffe) - EXH07
120g Riso Carnaroli (Riz Carnaroli) - RK1
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
q.s. Superbrodo vegetale granulare (Bouillon végétal en granulés) - BG1X

Ingrédients

40g beurre
15g échalotes
40g caciotta
q.s. persil frais
30g vin blanc
40g parmesan Parmigiano Reggiano
q.s. huile d'arachide
(pour la panure) q.s. farine à pâtisserie
(pour la panure) q.s. eau
(pour la panure) q.s. chapelure

Préparation

pour 4 personnes
Nettoyer les échalotes, les hacher, ajouter un peu d'huile d'olive extra vierge et mettre au micro-ondes pendant une minute. Dans une poêle, faire nacrer le riz Carnaroli à feu doux ; dès que les grains sont bien nacrés, mouiller avec le vin blanc et laisser évaporer, puis commencer à ajouter le bouillon végétal un peu à chaque fois. Ajouter les échalotes et poursuivre la cuisson. Deux minutes avant que le riz soit cuit, ajouter la crème de champignons de couche au parfum de truffe, laisser les saveurs s'imprégner pendant une à deux minutes, éteindre le feu et incorporer le beurre froid, le parmesan Parmigiano Reggiano et le persil finement haché. Transférer le tout sur une grande plaque de cuisson pour permettre au riz de refroidir uniformément. Pour réaliser les arancini, prendre une poignée de risotto, faire un trou au milieu et y mettre un morceau de caciotta. Refermer avec du riz et rouler les arancini pour leur donner une forme conique, en veillant à ce qu'ils soient bien formés et fermes. Mettre la farine dans une jatte et verser quelques cuillères à soupe d'eau pour obtenir une pâte à frire dense et collante mais pas trop fluide. Plonger les arancini dans la pâte à frire, en veillant à bien les recouvrir. Rouler les arancini dans la chapelure et bien presser pour qu'elle adhère à la pâte à frire. Faire frire les arancini dans de l'huile d'arachide à 175°C pendant quelques minutes. Lorsqu'ils sont bien dorés, les égoutter sur du papier absorbant.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)