

ARANCINO AL NERO DI SEPPIA



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Porzioni per 20 arancini

Per la base dell'arancino:

Porta a bollire l'acqua con Superbrodo di manzo "Casamia", sale e alloro. Versa il riso mescolando per evitare che si attacchino. Cuoci a fiamma media fino a completo assorbimento: il riso deve risultare cotto ma compatto, senza eccesso di umidità (condizione che permette di modellare l'arancino senza crepe). Spegni il fuoco, rimuovi l'alloro e manteca subito con il burro, profumando con pepe e noce moscata. A fine mantecatura, incorpora Ènerodiseppia (indicativamente 360 g per kg di riso crudo). L'obiettivo è un riso ben colorato ma asciutto. Stendi il riso caldo su una teglia in uno strato regolare (2-3 cm), copri a contatto e raffredda rapidamente; lascia riposare in frigo almeno 4 ore per ottenere una massa asciutta e stabile.

Farcisci ogni pezzo con 70 g di condimento composto da Seppia cotta e piselli.

Passa ogni arancino in Mix tecnico per frittura e poi panalo:

- Per effetto classico e doratura regolare: Pane grattugiato senza glutine
- Per crunch più marcato: Panatura croccante al mais

Friggi in Olio Tecnico per Frittura a 170-175°C per 4-5 minuti, girando a metà. Scola su griglia

Per una proposta di impiattamento diversa, scalda la salsa Ènerodiseppia e servi l'arancino affogato nel piatto

Ingrédients Menù

- 20 g Superbrodo manzo "Casamia" - BA0
- 360 g Ènerodiseppia - WBQX
- q.b. Mix tecnico per frittura - Q81
- q.b. Olio tecnico per frittura - E10
- q.b. Panatura croccante al mais - Q71
- q.b. Pane grattugiato senza glutine - Q61
- q.b. Seppia cotta - 1IF

Ingrédients

- 250 g Riso Carnaroli
- 750 g Riso parboiled
- 150 g Burro
- 2,2 L Acqua
- 20 g Sale
- 2 Foglie di alloro
- q.b. Pepe nero e noce moscata
- q.b. Piselli fini

