ARANCINI AI CARCIOFI



Ingredienti Menù

1 kg Grancrema di carciofi - B01
20 g Superbrodo manzo “Casamia” - BA0
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

Ingredienti

750 g Riso parboiled
250 g Riso carnaroli
2,2, L Acqua
150 g Burro
20 g Sale
2 Foglie di alloro
q.b. Pepe nero
q.b. Noce moscata

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Porzioni per 20 arancini
Per la base dell'arancino:
Porta a bollore l'acqua con Superbrodo di manzo "Casamia", sale e alloro. Versa il riso mescolando per evitare che si attacchi. 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. 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.
Unisci 1 kg di Grancrema di carciofi fredda e farcisci 70 g per pezzo.
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

Procedimento senza glutine

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)