

ARANCINI AI CARCIOFI



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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 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

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