

## ARANCINI ALLA 'NDUJA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Porzioni per 20 arancini

Per la base dell'arancino:

Porta a bollire l'acqua con superbordo 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. 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.

Mescola la Salsa di 'Nduja Calabrese con la mozzarella fredda e ben asciutta: la mozzarella mitiga la piccantezza e in frittura crea un cuore filante senza rendere liquida la farcia.

Passare il composto nel mix tecnico per frittura e poi panarlo (per una panatura più crunchy utilizzare la Panatura croccante al mais).

Friggere in olio tecnico a 175 °C per 4-5 minuti.

### Procedimento senza glutine

### Ingredienti Menù

70 g Salsa di 'Nduja Calabrese - X60X  
q.b. Mix tecnico per frittura - Q81  
q.b. Olio tecnico per frittura - E10  
q.b. Panatura croccante al mais - Q71  
q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BAO

### Ingredienti

2,2 L Acqua  
750g Riso parboiled  
250g Riso carnaroli  
150g Burro  
2 foglie Alloro  
q.b. Pepe nero e noce moscata  
200g Mozzarella a cubetti