ARANCINI CON PESTO ALLA GENOVESE E CUORE DI MINI RED



Ingredienti Menù

120g Riso Carnaroli - RK1

4 Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

60g Pesto alla genovese fresco - WH0X

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

q.b. Superbrodo vegetale granulare - BG1X

Ingredienti

40g burro

15g Scalogno

30g Vino bianco

q.b. Olio di semi arachidi

(per la panatura) q.b. Farina '00'

(per la panatura) q.b. Acqua

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 4 persone

Preparare lo scalogno maturato: tritare lo scalogno, aggiungere un po' di Olio extra vergine di oliva e cuocere in microonde per un minuto. In una padella tostare il Riso con fiamma non troppo alta, appena i chicchi saranno ben tostati, sfumare con il vino bianco. Appena il vino evapora, iniziare a incorporare un po' alla volta il Superbrodo vegetale. Aggiungere lo scalogno maturato e continuare la cottura. A fine cottura aggiungere al Riso il Pesto alla Genovese, mescolare bene, e mantecare con il burro freddo. Trasferire in una teglia larga, in modo che il Riso si possa raffreddare uniformemente. Procedere alla formazione degli arancini: prelevare un pugno di risotto con una mano e con l'altra scavarvi dentro per realizzare un involucro dove posizionare un Mini Red. Aggiungere sopra un cucchiaio di Riso e modellare con le mani ogni arancino dandogli la forma conica e compattandolo molto bene. In una ciotola a bordi alte aggiungere la farina e versare qualche cucchiaio d'acqua per creare una pastella densa e appiccicosa, ma non troppo fluida. Immergere l'arancino e fare in modo che venga ricoperto da tutta la pastella. Traferire nel pangrattato e pressare bene per farlo aderire alla pastella. Friggere gli arancini in olio di semi di arachidi a 175°C per qualche minuto. Togliere gli arancini quando saranno dorati e scolarli su carta assorbente.

© 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)