ARANCINI CON POMODORINA E MOZZARELLA DI BUFALA



Ingredienti Menù

120g Pomodorina - CA3
120g Riso Carnaroli - RK1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Superbrodo vegetale granulare - BG1X

Ingredienti

15g Scalogno
40g Bufala
q.b. Basilico fresco
30g Vino bianco
40g Parmigiano Reggiano
q.b. Olio di semi di arachidi
q.b. (per la panatura) Farina '00'
q.b. (per la panatura) Acqua
q.b. (per la panatura) Pangrattato
40g burro

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 metà cottura aggiungere al Riso la Pomodorina. Quando il riso è pronto mantecare con il burro freddo, il Parmigiano Reggiano e il basilico tritato. Trasferire in una teglia larga, in modo che il riso si possa raffreddare uniformemente. Procedere poi alla formazione degli arancini: prelevare un pugno di Riso con una mano e con l'altra scavarvi dentro per realizzare un involucro dove adagiare un cubetto di mozzarella di bufala. Aggiungere sopra un cucchiaio di riso e modellare con le mani ogni arancino dandogli la forma conica, compattando 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)