ARANCINO AL RAGÙ DELLA CASA



Ingredienti Menù

1 kg Ragù della casa - C91

20g 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

200 g Mozzarella a cubetti

150g Burro

750g Riso parboiled

250g Riso carnaroli

20g Sale

2 foglie Alloro

q.b. Pepe nero e noce moscata

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Dosi per 20 arancini da circa 210 g

Base arancino:

Porta a bollore l'acqua con Superbrodo 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.

Preleva 140 g di riso, appiattiscilo sul palmo creando una conca centrale. Inserisci 70 g diRagù della casa freddo, poi richiudi con attenzione compattando bene: l’arancino deve essere “sigillato”.

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)