



Ricetta N. RE002623 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 13 Nov 2018 alle ore 14:47

da ANDRIANI LUIGI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Arancina di Genovese

Incontro di 2 piatti tradizionali del Sud. La Genovese Napoletana e L'Arancina Palermitana si fondono insieme a creare una nuova pietanza. Un'Arancina di Genovese appunto, servita su una fonduta di Parmigiano con gocce di crema di basilico. Due terre calde e passionali la cui fusione ci regala un piatto semplice ma dai sapori inaspettati.

Tempo di preparazione: 9 ore

Ingredienti per 4 persone

Sugo della Genovese
500 g corazza di vitello
2 Kg cipolla bianca di Montoro
n. 1 carota
n.1 gambo di sedano
n.1 bicchiere di vino bianco
Sale q.b.
Olio q.b.

Per la Composizione

200 g riso
n. 2 noci di burro
n.1 cucchiaino d'olio
1/2 l brodo vegetale
20 cl panna fresca
Farina Panko
Maizena
Basilico
Parmigiano

Prodotti utilizzati

Riso Acquerello

Preparazione

Preparazione del sugo

Versare l'olio in una casseruola alta e rosolare la carota ed il sedano tagliati minuziosamente. Aggiungere la carne, precedentemente tagliata a cubetti piuttosto grossolani. Dopo qualche minuto sfumare il tutto con il vino bianco. Far cuocere a fuoco medio per una decina di minuti. Aggiungere poi le cipolle già tagliate a julienne ed il sale. Lasciar cuocere per 7/8 ore mescolando ad intervalli regolari per far sì che il sugo mantenga una certa densità.

Preparazione del piatto

In una padella antiaderente sciogliere con l'olio una noce di burro. Aggiungere il riso e, subito dopo, una parte del brodo vegetale tenendo cura nel mescolare meticolosamente e spesso. Man mano che cuoce aggiungere il brodo rimanente con un pizzico di sale. A fine cottura mantecare con il Parmigiano e una seconda noce di burro.

Una volta raffreddato il riso farcirlo con il sugo alla genovese e plasmarlo in una forma sferica molto compatta. Impararlo in una tempura, ottenuta con maizena ed acqua, e ripassarlo nuovamente nella farina panko prima di friggerlo in olio di semi. Impiattare la pietanza su una fonduta di parmigiano, ottenuta sciogliendo a fuoco lento il parmigiano e la panna fresca con una frusta fino a raggiungere un composto cremoso.

Decorare infine con gocce di basilico, ricavate frullando il basilico con un pizzico di sale e olio a filo.

Vino consigliato

Trentapioli di Salvatore Martusciello