



Ricetta N. RE002199 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Mag 2018 alle ore 10:31

da FRANCESCO GIULIANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Erutròs - Rosso

Arancina di risotto al pomodoro con cuore denso di fiordilatte su maionese al pomodoro all'olio d'oliva e dadolata di pomodoro crudo.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per il riso

240 g. di riso Carnaroli

Q.b. brodo vegetale

50 g passata di pomodoro La Fiammante

80 g fiordilatte

10 g olio evo Fam

1 g pepe nero macinato

10 g sale fino marino

Per la lega e panatura

100 g farina 00

120 g acqua

60 g uovo

50 g pangrattato

Per la frittura

Q.b. olio di semi di arachidi

Per la maionese al pomodoro e dadolata di pomodoro crudo

45 g tuorli d'uovo

200 g olio e.v.o. fruttato medio

80 g polpa di pomodoro rustica la Fiammante

4 g zucchero semolato

30 g aceto di vino bianco

15 g pomodoro crudo dadolata

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante, olio evo Fam, polpa di pomodoro rustica La Fiammante

Strumenti di cottura

Fuochi a gas, friggitrice, abbattitore di temperatura, planetaria, mixer ad immersione.

Preparazione

Per il riso

Procedimento: tostare il riso con olio extravergine di oliva, bagnare successivamente con brodo vegetale. Cuocere per 13 minuti, successivamente aggiungere la passata di pomodoro e aggiustare di sale e pepe. Lasciare raffreddare. Formare

poi le arancine inserendo all'interno una noce di mozzarella fiordilatte fresca. Chiudere le arancine passarle nella lega e successivamente nella panatura. Friggere per 5 minuti a 170°C più due minuti di riposo prima del servizio

Per la lega e panatura

Procedimento: miscelare la farina unendo gradualmente l'acqua e solo alla fine l'uovo.

Per la maionese al pomodoro e dadolata di pomodoro crudo

Procedimento: miscelare in planetaria tuorli con l'aceto, lo zucchero, la passata di pomodoro e aggiungere l'olio a filo fino alla montata completa.

Impiattamento: disporre la maionese sul fondo piatto con la dadolata di pomodoro. Disporre sopra la arancina e servire caldo.

Vino consigliato

Birra Radler al limone Ichnusa