

Arancino ai profumi etnei chef Giuseppe Raciti



Loc. Lenzuolo Bianco, 4 -
34170 Gorizia | Italia
Tel: +39 349 3433686 Mariano
331 176 0121 Ivan
info@sosol.it
<http://sosol.it/>

Bakren bianco IGT 20202 Venezia Giulia con Arancino ai profumi etnei chef Giuseppe Raciti

Per 20 arancini Ingredienti per il riso: 1 kg di riso, 2 L di brodo vegetale, 200 gr di burro, Sale e pepe q.b. , 200 gr di nocciole tostate, 50 gr fiori Tagete.

Ingredienti per la farcia : 1 l di latte, 1 kg di funghi porcini dell'Etna, 250 gr guanciale di maialino nero, 2 cipollotti fresco, 80 gr burro, 80 gr farina 00, 150 gr parmigiano, Rosmarino q.b. , Sale e pepe q.b.



Ingredienti per il torroncino alle mandorle: 200 gr di mandorle, 250 gr di zucchero, 30 gr acqua , Succo di un limone.



Ingredienti per la crema al pistacchio : 200 gr Pistacchio di Bronte , 500 gr di panna fresca ,Sale e pepe q.b.

Ingredienti per panare Acqua q.b. Farina 00 Pan carré tagliato a cubettini

Mettere in una casseruola l'acqua, il burro, sale e pepe, appena bolle mettere il riso, far andare a fiamma bassissima senza girare fin quando il riso non assorbe tutta l'acqua.

Appena pronto stendere in un tavolo e far raffreddare.

Una volta freddo aggiungere le nocciole tritate e tostate e i petali dei fiori Tagete.

Per la farcia far rosolare il cipollotto con il guanciale, aggiungere i funghi precedentemente spadellati e far insaporire per 10 minuti.

Mettere il latte e portare a bollire, a parte fare un roux e quando il latte bolle unire quest' ultimo al latte bollente e mescolare bene, insaporire si sale e pepe, parmigiano reggiano e rosmarino tritato.

Alla fine quando il composto e freddo aggiungere la Vastedda del Belice grattugiata.

Una volta fatti gli arancini, fare una pastella di acqua e farina e tagliare il pancarrè a cubetti per la panatura.

Friggere a 180 gradi, adagiare alla base la crema al pistacchio e sopra il torroncino alle mandorle tritato finemente e qualche petalo di fiore Tagete.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Friulano Doc Isonzo 2020		12€	si	Lo trovi da...	
Merlot Doc Collio 2020		15€	si	Lo trovi da...	
Bianco Borjač IGT 2021 Venezia Giulia		12€	si	Lo trovi da...	
Bakren bianco IGT 20202 Venezia Giulia		15€	si	Lo trovi da...	
Ribolla Gialla Collio Doc 2021		12€	si	Lo trovi da...	