ARANCINI CACIO, PEPE E PUNTARELLE



INGREDIENTI PER 15 ARANCINI

- 500g riso
- 150g acqua
- 400g Crema Cacio e Pepe
- 15 Puntarelle Saltate
- 75g Mago Panata - Panatura Senza Pangrattato
- q.b. Pepe Cuvée
- q.b. Brodo Vegetale con Sale Rosa
- q.b. pan grattato
- q.b. olio di arachidi

PROCEDIMENTO

- In una casseruola tostare il riso, sfumare con vino bianco, e aggiungere poco alla volta il brodo vegetale sino a raggiungere la cottura desiderata.
- Mantecare con 250g di crema cacio e pepe, stendere su una placca e lasciar riposare in frigorifero per ventiquattro ore.
- Formare con le mani bagnate delle sfere ben compatte, passare nella pastella di acqua e Mago panata, e successivamente panare con il pan grattato. Friggere in abbondante olio.
- Servire in un piatto ben caldo con le puntarelle e la crema cacio e pepe. Completare con del pepe cuvèe.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema Cacio e Pepe



Puntarelle Saltate



Mago Panata - Panatura Senza Pangrattato



Pepe Cuvée



Brodo Vegetale con Sale Rosa