

heute gibt es...

Arancini al ragù



Ingredienti(20-25 pezzi)

Per il riso:

- 200g Burro
- brodo vegetale 2L
- 0, 2g Zafferano
- sale 25g
- riso 1kg (riso risotto e di breve chicco di riso)

Per il ripieno:

- 500g tritato (misto)
- 1 EL Olivenöl
- 1 cipolla piccola
- 1 Selleriestange
- 1 carota
- 200g di piselli surgelati
- vino rosso 100ml
- passata di pomodoro 700ml
- Sale
- 250g Mozzarella

Per il rivestimento:

- farina 150g
- A proposito di acqua 225ml
- ca. 200g Paniermehl
- Frittieröl

Preparazione:

di viaggio:

1. In una casseruola, portare il burro a sciogliersi e quindi aggiungere il brodo vegetale, sale e lo zafferano.
2. Una volta che il brodo vegetale cuoce, compilare il riso e cuocere a fuoco basso mescolando regolarmente finché il liquido viene completamente assorbito e il riso è cotto.
3. Lasciare raffreddare il riso poi. Per questo la maggior parte in modo uniforme su una tavola di grandi dimensioni o piatto.

Füllung:

1. La frittura di carne macinata, scremare il grasso e mettere da parte il piatto prima.
2. Nel frattempo, pulire le verdure, dadi e friggere in olio d'oliva fino a quando tutto è cotto.
3. Quindi aggiungere la carne alle verdure, portare rapidamente e sfumare con il vino.
4. Dopo che il liquido è evaporato che è accaduto aggiungere i pomodori, un po 'di sale e far cuocere il ragù a fuoco basso fino a quando la salsa si è addensata in modo corretto. Anche in

questo caso, alla fine aggiungere il sale a piacere.

Forme e completamento:

1. Quando il riso ed il riempimento si raffreddano, l'Arancini può essere formato. inserire la richiesta del riso nel palmo curva e appiattare, come aggiungere un cucchiaino di ripieno e due dadi mozzarella e sigillare il tutto con qualche riso. Usando le mani per arancino in una palla (circa le dimensioni di una piccola arancia) stampi e mettere da parte.
2. Impastare la farina con l'acqua per l'impasto con una frusta in una ciotola (per una massa grumosa priva di spessore "Pastella") Mescolare.
3. Uniformemente ora con le sue mani la cosa pastella le palle di riso e poi rotolare nel pangrattato, in modo che si forma una pastella ben proporzionato.
4. Friggere fino a doratura, mettere su un posto-fuori con piatti di carta e godere caldo: Infine, gli arancini nella friggitrice (170 ° C di temperatura dell'olio).

Importanti suggerimenti e informazioni:

- Sia il riso, ed il riempimento possono essere preparati in anticipo ed elaborate fino alla mattina successiva alla sera.
- In modo che il riso non si attacchi alle mani nel plasmare le palle di riso, è meglio per inumidire questo tutto il tempo con l'acqua.
- Le palle di riso sono formate ed elaborati solo 8-10 ore dopo, se non sono infarinate. Per questo, è sufficiente metterli su un vassoio in frigorifero e farlo uscire 1 ora prima impanatura.
- I impanato finite, ma non arancini fritti possono essere congelati. In modo da non stare insieme, congelare su un posto-fuori con piatti di carta da forno per circa 1 ora e solo allora decantare in un contenitore.
- Assicurarsi che fritto arancini non troppi, allo stesso tempo, come l'olio qui raffreddare troppo.
- Se non siete appassionati di cibo fritto, è possibile guardare l'Arancini in forno per circa 25 minuti a 200 ° C (Preriscaldare il forno) cottura. Questo dovrebbe finire con un colore marrone dorato. Ma attenzione: Il gusto è, naturalmente, non è la stessa cosa!