



Arancini di riso

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Risotto – Reis
- 2 - 3 Schalotten
- 250 g Rinderhackfleisch
- 2 Knoblauchzehen
- 700 ml Gemüsebrühe
- 3 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert
- 1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten (425 ml)
- Ca. 50 g Parmesan
- Jeweils 1 Glas Rotwein und Weißwein zum Ablöschen
- 1 Msp. Safran
- 2 Eier (verquirlt)
- 2 Lorbeerblätter
- Oregano und Basilikum
- Olivenöl „extra vergine“
- Pflanzenöl zum Frittieren
- Paniermehl
- Pfeffer und Salz aus der Mühle

Verwendete Produkte



Schritt 1: Risotto zubereiten

Öl in eine Pfanne geben und darin die Schalotten und den Knoblauch andünsten. Den Reis dazugeben und anschließend mit Weißwein ablöschen. Die Gemüsebrühe hinzufügen. Den Safran mit Wasser vermischen und unter das Risotto rühren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Parmesan verfeinern. Zum Auskühlen den Reis flach auf eine Platte verteilen.

Schritt 2: Ragout zubereiten

Die Schalotten in einem Topf anschwitzen und das Hackfleisch hinzugeben. Das ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert hinzugeben und mit Rotwein ablöschen. Eine Dose ORO di Parma stückige Tomaten und die Lorbeerblätter hinzufügen. Etwas würzen und das fertige Ragout ruhen lassen.

Schritt 3: Frittieren

Mit Mozzarella und dem Ragout gefüllte Reiskugeln formen. Reichlich Öl in einem Topf erhitzen und die gefüllten Reiskugeln panieren. Anschließend ein Tablett mit Küchenpapier auslegen und die Reisbällchen frittieren.