



ArancBeamy

Ricetta di Zen And Cook - Genova

Ingredienti per 6 arancine

200gr di riso vialone nano
1/2 cipolla
1 cucchiaino di curcuma
1/2 patata piccola
olio evo q.b.
sale e pepe q.b.
20gr di preparato ragù Beamy
1 cucchiaino di sedano, carota, cipolla
200gr di salsa di pomodoro
20gr di preparato uovo Beamy
160gr di acqua naturale fredda
150gr di pangrattato
500gr di olio di semi di arachide

Preparazione

Mettere il trito di verdure in un pentolino con un filo di olio evo e rosolare per un paio di minuti, aggiungere la passata di pomodoro, portare a bollore e aggiungere il preparato ragù Beamy. Far cuocere a fuoco basso per 20 minuti, salare e pepare e mettere da parte a raffreddare coperto. Tostare il riso in una casseruola con mezza cipolla e un filo d'olio evo. Una volta ben tostato, aggiungere mezza patata cruda grattugiata, acqua bollente e la curcuma. Cuocere per c.ca 14 minuti, aggiungendo di volta in volta acqua bollente fino a coprire il riso e mescolando delicatamente. Scaduto il tempo, salare a piacimento e mantecare fuori dal fuoco con 20gr di olio evo. Versare in una pirofila e far raffreddare coperto con pellicola. Mescolare 20gr di preparato uovo Beamy con c.ca 160gr di acqua fredda, fino ad ottenere una pastella fluida. Preparare 6 arancine di uguale misura, creare una nicchia con il pollice fino al centro e farcire con c.ca 2 cucchiaini di ragù. Chiudere delicatamente e dare forma sferica, intingere nella pastella di preparato uovo Beamy e poi nel pangrattato. Scaldare l'olio di arachide fino a 150°, immergervi le arancine, cuocere fino a doratura e scolare su carta da cucina assorbente. Servire calde.

