

Arancini Μιλανέζε με tuile σε Ζωμό Σαφράν

Υλικά

Για το ριζότο (Arancini)

- 300g ρύζι Arborio
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο (προαιρετικά)
- 80ml λευκό κρασί
- **1L Ζωμός Λαχανικών ζεστός (Κωδ. 43952)**
- 1g ίνες σαφράν
- 40g βούτυρο
- 60g παρμεζάνα τριμμένη
- Αλάτι – πιπέρι

Πανάρισμα

- **Πανάρισμα Πολύχρωμο (Κωδ. 40076)**
- **Κουρκούτι Παναρίσματος (Κωδ. 40073)**
- 200g κουρκούτι / 400ml νερό

Ζωμός σαφράν

- 1L νερό
- **20g Ζωμός Σαφράν (Κωδ. 43922)**
- 20ml λευκό κρασί (προαιρετικά, για ένταση)
- 20g βούτυρο
- 1 μικρό κρεμμυδάκι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

Ριζότο

1. Σοτάρουμε το κρεμμύδι (και το σκόρδο, αν θέλουμε) με λίγο ελαιόλαδο.
2. Ρίχνουμε το ρύζι, ανακατεύουμε και σβήνουμε με το κρασί.
3. Προσθέτουμε σταδιακά τον ζωμό με διαλυμένο σαφράν.
4. Όταν είναι *al dente*, αποσύρουμε και δένουμε με βούτυρο και παρμεζάνα.
5. Απλώνουμε σε ταψί να κρυσώσει.

Σχηματισμός

Παίρνουμε λίγο ρύζι, βάζουμε στη μέση κύβο μοτσαρέλας, δίνουμε στρογγυλό σχήμα και τα τοποθετούμε στην κατάψυξη.

Πανάρισμα – Τηγάνισμα

Πρώτα ετοιμάζουμε το Κουρκούτι Παναρίσματος και στη συνέχεια βουτάμε τα παγωμένα arancini ένα-ένα και κατευθείαν σε αρκετό Πολύχρωμο Πανάρισμα για να έχουμε πλήρη κάλυψη. Τέλος, τα τηγανίζουμε σε φριτέζα με ηλιέλαιο στους 160°C μέχρι να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα, προσέχοντας να μην είναι παγωμένα στο κέντρο.

Ζωμός σαφράν

1. Σοτάρουμε το κρεμμύδι με βούτυρο.
2. Σβήνουμε με κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί.
3. Προσθέτουμε τον Ζωμό Σαφράν και σιγοβράζουμε για 10 λεπτά.
4. Σουρώνουμε για να είναι διάφανος.

Στήσιμο πιάτου

1. Βάζουμε στον πάτο του μπολ λίγο Ζωμό Σαφράν.
2. Τοποθετούμε το arancini στο κέντρο.
3. Διακοσμούμε με tuile κοράλλι από πάνω.
4. Προαιρετικά, γαρνίρουμε με λίγες ίνες σαφράν στο ζωμό.

Προτάσεις μαγειρέματος:

1. Αντί για τηγάνισμα, τα arancini ψήνονται στον φούρνο με λίγο ελαιόλαδο.
2. Τοποθετούμε σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί, ραντίζουμε με ελαιόλαδο και ψήνουμε στους 190°C, αέρα, για 20–25 λεπτά, μέχρι να πάρουν χρώμα.
3. Σερβίρονται με τον ίδιο Ζωμό Σαφράν, ενώ το tuile μπορεί να γίνει από παρμεζάνα.