



Arancini filanti con tonno e mozzarella

Tempo: 30 min

Difficolta': 3

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 300g di riso
- 1 cipolla
- 1 litro di brodo
- 40g di olio d'oliva
- 200g di mozzarella - 1 confezione di tonno Rio Mare all'olio di oliva da 160g
- 2 uova- 150g di polpa di pomodoro
- 1 litro di brodo
- un pizzico di origano
- olio per friggere
- 2 uova
- farina q.b.
- pane grattugiato q.b.
- sale

Procedimento

1. Sminuzza la cipolla, falla rosolare in un tegame con l'olio di oliva, unisci 100g di polpa di pomodoro e l'origano. Aggiungi il riso, lascialo insaporire, diluisci poco alla volta con il brodo e porta a cottura mescolando spesso in modo da ottenere un risotto abbastanza asciutto. Togli il riso dal fuoco, incorpora un uovo intero, versa il riso su un tagliere e lascialo raffreddare.
2. Sgocciola un po' il tonno, mettilo in una ciotola, unisci la mozzarella tagliata a dadini e la polpa di pomodoro rimasta.
3. Appoggia sul palmo della mano una cucchiata abbondante di riso freddo, metti un po' di ripieno di tonno e mozzarella e forma una palla tonda in modo che il ripieno resti all'interno. Ripeti l'operazione sino a esaurire gli ingredienti. Sbatti l'uovo rimasto con un pizzico di sale in una ciotola.
4. Passa gli arancini nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato, friggili in abbondante olio finche' saranno dorati e croccanti. Accomodali su una carta che asciughi l'olio in eccesso e servi caldo.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Brodo

Per sgrassare il brodo, ponilo in frigorifero dopo averlo lasciato raffreddare: il grasso si addensa depositandosi sulla superficie e potrai eliminarlo facilmente. Se non hai tempo di farlo raffreddare deponi sulla superficie della carta da cucina in modo che assorba l'unto e butta il tutto.

Friggere

Usa una padella a bordi alti, apposta per i fritti, oppure la friggitrice apposita. Questo evita che tuffando l'alimento nell'olio la temperatura dello stesso si abbassi troppo, rendendo il fritto unto e pesante. Inoltre ricorda di salarlo solo dopo averlo ben sgocciolato per evitare che inumidisca.

Origano

Se hai la fortuna di poter raccogliere dell'origano fresco nei mesi da giugno a settembre, conservalo facendolo essiccare all'ombra a testa in giù.

Dorare

Il segreto per una buona doratura è il calore della padella che deve essere rovente.