Gemelle... diverse, musica per le papille gustative

Data: Invalid Date | Autore: Mia S. Aaron



Nell'ultimo periodo ho sviluppato una vera e propria passione per la cucina e, devo confessare, che trovo l'argomento piuttosto intrigante e appassionante. Molti di voi mi avranno sicuramente preceduta. Il popolo degli chef, provetti o meno che siano, è numeroso. Lo testimonia il fatto che internet è pieno zeppo di siti specializzati al riguardo o di blog che, pur non essendo gestiti da professionisti del settore, partoriscono idee mangerecce piuttosto geniali.[MORE]

Proprio ieri, mentre bighellonavo fra un blog e l'altro, la mia attenzione è stata catturata da un piatto che ho trovato assolutamente folle e, nonostante la sua stravaganza, anche molto appetitoso, tanto da farmi venire l'acqualina in bocca.

Avete mai provato a preparare delle arancine sostituendo al riso classico quello Venere? Io, mai, ma mi sono ripromessa di farlo quanto prima.

Ingredienti per 14 arancine:

500 gr di riso Venere;
1 zucchina (scegliete quella verde di Milano che ha la polpa molto soda);
10 gamberetti;
speck (saranno sufficienti un paio di fette)
8 noci;

150 gr di taleggio;
sale q.b;
besciamella q.b.;
vino bianco q.b.;
farina q.b. o pastella (acqua e farina) piuttosto liquida;
3 uova;
pangrattato q.b;
olio evo.

Fate cuocere il riso Venere in abbondante acqua salata. Una volta cotto, scolatelo, condite con 4 cucchiai di olio evo e amalgamatelo con la besciamella.

Mentre aspettate che il riso si raffreddi, occupatevi dei ripieni.

Il primo sarà una crema di zucchine con i gamberetti sfumata con del vino bianco ed il secondo una crema di taleggio frullata grossolanamente con le noci.

A questo punto formate le vostre arancine, bagnando le mani ogni volta che dovrete prepararne una. Quando preparate quelle con la crema di zucchine, dopo averne messo un cucchiaino al centro, adagiate il gamberetto e un po' di speck, richiudendo con dell'altro riso. Seguite il medesimo procedimento per l'altro ripieno.

Procedete in tal senso fino all'esaurimento del riso.

A questo punto passate le arancine nella farina o nella pastella, nell'uovo e subito dopo nel pangrattato pigiandole perbene nei palmi delle mani in modo che il pane grattugiato aderisca perfettamente.

Quando saranno pronte, riponetele in frigo per un paio di ore. Per quel che riguarda la cattura, potete friggerle o cuocerle al forno risparmiando così circa 200 calorie.

Vi posso assicurare che questa cottura non ruba niente al sapore delle arancine. Risulteranno ugualmente saporitissime.

N.B. Se preferite la cottura al forno sarebbe il caso di adoperare la pastella al posto della semplice farina, in modo da mantenere le arancine piuttosto morbide. In questo caso non sarà necessario passarle nell'uovo.

Ricetta tratta dal blog acenadallesorelle.blogspot.com

Mia S. Aaron

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/gemelle-diverse-musica-per-le-papille-gustative/17553