

La cucina con Ute

Reisbällchen mit Fleisch und Erbsen

Zutaten für 6 Personen : 500 g Rundkornreis, 5 EL Pecorino, 3 EL Semmelbrösel, 2 Eier, Öl zum Frittieren, Salz

Für die Füllung: 500 g Eiertomaten, 400 g Hackfleisch, 400 g Erbsen, 1 Stange Sellerie, 1 Bund Petersilie, ½ Zwiebel, 2 EL Olivenöl, Salz u. Pfeffer

Zubereitung: Sellerie, Petersilie und Zwiebel alles gehackt in etwas Öl andünsten, dann Hackfleisch zugeben, Salz und Pfeffer. Für 10 Min. anbraten, nun die Erbsen zugeben, die geschälten Tomaten und alles einkochen, nach Bedarf etwas Wasser zugeben. Den Reis al dente kochen, abtropfen, mit dem geriebenen Pecorino mischen und Reis 5 Min. ruhen lassen. Aus dem Reis Bällchen in der Größe von kleinen Orangen formen, eine Vertiefung eindrücken und mit dem Ragout füllen, gut verschließen. In verquirltem Ei wenden, dann in Semmelbrösel. In ausreichend heißem Öl frittieren, auf Küchentrepp abtropfen und gut heiß servieren.

(Man kann Arancini auch bei San Nicola immer am Sonntag an den Ständen in der Via Emilia verkosten.)

Arancini con carne e piselli

Per 6 persone: 500g di riso Carnaroli, 5 cucchiari di pecorino, 3 cucchiari di pangrattato, 2 uova, olio per friggere, sale

Per il ripieno: 500 g di pomodori San Marzano, 400 g di carne macinata, 400 g di piselli, 1 costa di sedano, 1 mazzetto di prezzemolo, ½ cipolla, 2 cucchiari di olio d`oliva, sale e pepe

Preparazione: Soffriggete sedano, prezzemolo e cipolla tritati in un filo d`olio, quindi aggiungete la carne macinata, il sale e il pepe. Rosolate per 10 min. poi unite i piselli, i pomodori spellati e cuocete bagnando con poca acqua se necessario. Lessate il riso al dente, scolatelo, mantecate con il pecorino e fate riposare per 5 min. Formate delle palle della dimensione di un`arancia, fate un incavo all`interno e farcite con il ragù, quindi richiudete e passate gli arancini nelle uova sbattute, poi nel pangrattato. Friggeteli in olio bollente, scolateli su carta assorbente e serviteli ben caldi.