

„Red Core Pistachio Pork” cu arancini verzi cu inimă de mozzarella și sos roșu fin

Preparatul „Red Core Pistachio Pork”, completat de arancini verzi cu inimă de mozzarella și sos roșu fin, se realizează printr-o succesiune de etape precise, fiecare cu cantități clar definite pentru echilibru și consistență.

Ingrediente și mod de preparare

Se începe cu risotto-ul verde, baza arancini-urilor, folosind 250 g orez Arborio sau Carnaroli, 70 g ceapă albă tocată foarte fin, 25 ml ulei de măsline, 40 g unt, 70 ml vin alb, 700–800 ml supă de pui sau legume fierbinte, 70 g pesto verde, 60 g parmezan ras, sare și puțin piper.

Supa se menține fierbinte, iar ceapa se călește în ulei până devine translucidă, fără a se colora; se adaugă orezul și se amestecă 1–2 minute până devine ușor lucios, apoi se stinge cu vinul, lăsat să se evapore aproape complet. Se adaugă treptat supa fierbinte, câte un polonic, amestecând constant până când orezul este gătit dar încă ușor ferm, după care, în afara focului, se încorporează untul, parmezanul și pesto-ul, ajustând cu grijă sarea.

Risotto-ul se întinde în strat subțire și se răcește complet la frigider cel puțin 1–2 ore. Pentru umplură se folosesc 150–160 g mozzarella, 50 g pesto roșu, 20 g parmezan ras fin și 15 g panko sau pesmet fin; mozzarella se taie în cuburi de 18–20 g și se îmbracă într-o pastă groasă obținută din pesto, parmezan și panko, apoi se răcește la congelator 15–20 de minute, doar cât să se întărească ușor.

Formarea arancini-urilor se face din 75–85 g risotto rece per bucată, în care se închide un miez de 18–20 g mozzarella și 5–7 g pastă de pesto roșu, modelând bile compacte fără fisuri, care se răcesc din nou 20–30 de minute. Pentru panare se utilizează 100 g făină, 3 ouă și 180 g panko amestecat cu 30 g parmezan ras fin, puțină sare și piper; fiecare bilă se trece prin făină, ou și panko, ideal în dublă panare, apoi se răcește încă 15–20 de minute înainte de prăjire în ulei la 170–175°C timp de 3–4 minute, până devine aurie și crocantă.

În paralel, mușchiulețul de porc de 600–700 g, curățat și bine uscat, se azonează cu 8–10 g sare și 2 g piper, apoi se rumenește rapid în 30 ml ulei pe toate părțile pentru formarea crustei; se adaugă 40 g unt, 2 căței de usturoi zdrobiți și 1–2 crenguțe de cimbru sau rozmarin și se stropește carnea 30–40 de secunde. După îndepărtare, se unge cu un amestec din 25 g muștar Dijon și 20 g pesto verde.

Crusta de fistic se prepară din 100 g fistic tocat, 40 g panko, 25 g parmezan, 35 g unt topit, 2 g coajă rasă de lămâie, puțin piper și 5 g verdeață tocată fin, obținându-se o compoziție ușor umedă care se presează peste carne.

Mușchiulețul se gătește la cuptor la 180°C timp de 10–14 minute, până la o temperatură internă de 63–65°C, apoi se lasă la odihnit 7–10 minute înainte de a fi feliat în bucăți de 2–2,5 cm.

Sosul roșu se realizează din 250 g roșii cherry, 70 g pesto roșu, 25 ml ulei de măsline, 50–80 ml apă sau supă, 3–5 g zahăr, 5–8 ml zeamă de lămâie, sare și piper; roșiile se gătesc în ulei 5–7 minute până se înmoaie, se adaugă pesto-ul și lichidul, se fierbe scurt, apoi se mixează fin, ajustând consistența și gustul, iar pentru un finisaj rafinat se strecoară până devine lucios și fluid controlat.

Preparatul se montează elegant, cu felii de mușchiuleț în crustă de fistic, arancini crocante și sosul roșu dispus în tușe fine, oferind un contrast vizual și gustativ complex și bine echilibrat.