Arancini di riso

Aranci di riso sind kleine Gourmet-Bällchen! Ursprünglich aus Sizilien verwandeln sie eins der feinsten Gerichte der italienischen Küche in ein edles Fingerfood. Denn Aranci di riso bestehen aus mit Mozzarella gefülltem Risotto. Einen Hauch Orange, eine knusprige Kruste und schon entsteht ein aromatisches Häppchen, das nicht nur als Snack am Strand, sondern auch als exquisites Amouse-Guele und raffinierte Vorspeise zu glänzen vermag.

Arancini al ragù

Sizilianer lieben sie, als würden sie die Welt bedeuten: Arancini! Die mit Ragu gefüllten Reisbällchen haben auch mich sofort verzaubert. Bis heute sind sie für mich das Symbol von traditionellen Gerichten mit Herz. Und: Sie erinnern mich an die Menschen, die mich authentisch italienische Küche kennen und lieben gelernt haben.