Arancini Negroni: Arancini auf Caponata mit kalabrischer Chili-Paprika-Sauce



Zutaten

10

- 750 g Bresc Caponata
- 10 Arancini
- 50 g Bresc Pesto di Basilico
- 100 g Parmesan (fein gerieben)
- 300 g kalabrische Chili-Paprika-Sauce
- 10 Reispapierchips
- 10 Basilikumblätter

Zubereitung

Die Gläser in eine dünne Schicht Pesto und anschließend in den Parmesan tauchen, um einen schönen Rand am Glas zu erhalten. Die Caponata auf die Gläser verteilen. Die Arancini frittieren und auf die Caponata legen. Mit der kalabrischen Chili-Paprika-Sauce garnieren und mit den Reispapierchips und Basilikumblättern dekorieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Basilikum-Pesto 1000g



Bresc Caponata 1000g



Bresc Kalabrische Chili-Paprika-Sauce 1000g