



ARANCINO

— THE TASTE OF LIVING —

Zubereitung leicht gemacht.

So wird dein ARANCINO perfekt.

Tiefgekühlt. Einfach zubereitet. Voller Genuss.



Ölfritteuse

Der Klassiker für ein
rundum knuspriges Ergebnis.

1. Fritteuse auf 190 °C vorheizen.
2. ARANCINI tiefgefroren vorsichtig ins heiße Öl geben.
3. Nach ca. 2 Minuten auf 170 °C reduzieren.
4. Insgesamt ca. 12 Minuten goldbraun frittieren.
5. Kurz abtropfen lassen und 1–2 Minuten ruhen lassen.



Airfryer

Die moderne Alternative –
außen knusprig, innen warm.

1. Airfryer auf 200 °C vorheizen.
2. ARANCINI tiefgefroren mit etwas Abstand in den Korb legen.
3. Ca. 10 Minuten bei 200 °C erhitzen.
4. Wenden und weitere 8–10 Minuten erhitzen.
5. Danach 1–2 Minuten ruhen lassen und servieren.



Gut zu wissen

- Für ein optimales Ergebnis möglichst nicht zu viele ARANCINI auf einmal zubereiten.
- Bei Doppelkorb-Geräten idealerweise 2 Stück pro Korb.
- Je nach Gerät und Menge kann die Zubereitungszeit leicht variieren.



ARANCINO – The Taste of Living