

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 60 min	Cottura: 60 min
Costo: Basso	Difficoltà: Media

Nota Aggiuntiva: Più il tempo di raffreddamento del riso

Gli arancini di riso (o arancine), vanto della cucina siciliana, sono dei piccoli timballi adatti ad essere consumati sia come spuntino che come antipasto, primo piatto o addirittura piatto unico. In Sicilia si trovano ovunque e in ogni momento, sempre caldi e fragranti nelle molte friggitorie: di città in città spesso cambiano forma e dimensioni, assumendo fattezze ovali, a pera o rotonde, a seconda del ripieno, che spesso è vario. Si possono trovare arancini al ragù, al prosciutto, al formaggio, alla ricotta e spinaci... e così via!



Ingredienti per circa 15 arancini

>> Burro 30 gr	>> Riso superfino (o a chicco tondo, per sfornati, timballi, ecc) 500 gr	>> Uova 3 tuorli
>> Pecorino (grana o parmigiano) grattugiato 100 gr	>> Sale q.b.	>> Zafferano 1 bustina

...per il ripieno

>> Burro 25 gr
>> Carne bovina o suina (o mischiate) tritata 150 gr
>> Cipolle 1/2
>> Olio di oliva extravergine 1 cucchiaino
>> Pepe nero macinato q.b.
>> Piselli surgelati o freschi sgranati 80 gr
>> Pomodori doppio o triplo concentrato 40 gr
>> Sale q.b.
>> Scamorza (provola) fresca, caciocavallo o mozzarella a dadini 100 gr
>> Vino rosso 100 ml

Per impanare

>> Pangrattato q.b.
>> Uova 2

Per friggere

>> Olio di semi di arachide (o di oliva)
--

Preparazione



Lessate il riso (1) in poca acqua salata (circa 1,2 lt), in modo da far si che, a cottura avvenuta, l'acqua sia stata completamente assorbita. In questo modo l'amido rimarrà tutto in pentola e voi otterrete un riso molto asciutto e appiccicoso. Intanto sciogliete lo zafferano in pochissima acqua oppure nei tre tuorli sbattuti (2) e unite il composto al riso ormai cotto (3).



Unite il formaggio grattugiato e il burro (4): mescolate bene per amalgamare il tutto, dopodiché versate e livellate il riso su di un grande piatto e fatelo raffreddare (5-6).



Fate soffriggere la cipolla finemente tritata in un tegame con 2 cucchiari d'olio e il burro (7), poi unite la carne macinata (8); fatela rosolare a fuoco vivace, quindi aggiungete il vino (9) e poi lasciatelo sfumare.



A questo punto aggiungete il concentrato di pomodoro diluito in un bicchiere d'acqua (10), aggiustate di sale e di pepe (11) e fate cuocere per almeno 20 minuti a fuoco moderato (12).



Nel frattempo mettete i piselli in un tegame (13) e cuoceteli per 10 minuti assieme ad un cucchiaino di olio e un mestolo di acqua (eventualmente alla bisogna aggiungete altra acqua). Mentre i piselli si cuociono tagliate la scamorza a cubetti e mettetela da parte (14). Quando i piselli saranno ancora croccanti ma cotti, spegnete il fuoco e aggiungeteli al ragù ormai addensato e piuttosto asciutto.



Con il riso ormai freddo (ci vorranno almeno un paio di ore), formate uno strato sottile schiacciandolo sul palmo della mano (16); tenendo la mano piuttosto raccolta, formate un incavo al centro dove porrete un cucchiaino di ragù e piselli (17), e due o tre dadini di caciocavallo, poi chiudete con un altro strato sottile di riso (18).



Potete modellare gli arancini la forma prescelta: a palla o a pera (19-20). Proseguite così fino all'esaurimento degli ingredienti. Dopodiché passate tutti gli arancini così ottenuti nell'uovo sbattuto (21),



passateli poi nel pangrattato (22-23) e per ultimo frigeteli in abbondante olio bollente, (a 180°). Per friggere gli arancini di riso, consiglio di utilizzare una friggitrice o un pentolino piuttosto piccolo e alto (24), in modo che gli arancini siano completamente sommersi dall'olio durante la frittura.



Immergete gli arancini nell'olio bollente servendovi di un mestolo forato (25), e toglieteli dall'olio quando saranno ben dorati (26). Lasciate infine scolare gli arancini su un foglio di carta assorbente (27). Servite gli arancini caldi, oppure, se preferite, anche a temperatura ambiente.



Ecco dove mangiare i migliori Arancini...



Consiglio

Se volete, potete sostituire il caciocavallo tagliato a

dadini usato per il ripieno degli arancini, con: **pecorino fresco, provola o mozzarella.**

Curiosita'

L'**arancino di riso**, che deve il suo nome alla **somiglianza estetica con l'arancia**, è un prodotto tipico di **Messina e Palermo**, ma si trova ottimo, e preparato secondo la tradizione, **in tutta la Sicilia.**

Secondo alcuni, gli **arancini sarebbero nati** ad opera delle monache **nei conventi**, per altri all'interno delle ricche **case baronali**, mentre più praticamente, c'è chi li farebbe derivare dalla tradizione della **cucina popolare**, dove gli avanzi venivano sapientemente riciclati con fantasia e gusto.