

CUCINA

SICILIANA
piatto tipico

ARANCINI DI RISO

Ingredienti per 12 arancini circa:

Zafferano 1 bustina
Burro 30 g
Riso vialone nano 500 g
Sale fino 1 pizzico
Acqua 1,2 l
Caciocavallo stagionato
da grattugiare 100 g

PER IL RIPIENO AL RAGÙ:

Sale fino q.b.
Pepe nero q.b.
Cipolle ½
Burro 25 g
Maiale macinato 100 g
Olio extravergine d'oliva q.b.
Passata di pomodoro 200 ml
Pisellini 80 g
Caciocavallo fresco 50 g
Vino rosso 50 ml

PER IL RIPIENO AL PROSCIUTTO:

Prosciutto cotto in una sola fetta 30 g
Mozzarella 60 g

PER LA PASTELLA

Farina 00 200 g
Sale fino 1 pizzico
Acqua 300 ml

PER IMPANARE E FRIGGERE:

Pangrattato q.b.
Olio di semi q.b.

**PREPARAZIONE**

La preparazione di questo piatto inizia con la cottura del riso, l'ingrediente principale: lessare quindi il riso in 1,2 litri di acqua bollente e salata per 15 minuti circa (a cottura ultimata, l'acqua dovrebbe essersi completamente assorbita), il riso che ne risulta deve essere molto asciutto ma compatto; sciogliere poi lo zafferano in un po' di acqua calda ed unirlo al riso, dopodiché aggiungervi anche il burro a pezzetti e il formaggio grattugiato. Amalgamare bene il tutto per poi versarlo su una vassoio ampio e basso dove dovrà essere livellato per farlo raffreddare e coperto con una pellicola per non far seccare lo strato superiore. Il riso così disposto dovrà riposare per circa un paio d'ore fuori dal frigorifero ma nel frattempo potrete dedicarvi al resto della preparazione.

Per il ripieno di ragù, procedere in questo modo: mondare e affettare finemente la cipolla, stufarla in un tegame con burro e 2 cucchiaini di olio, unirvi poi la carne macinata, far rosolare a fuoco vivace e aggiungere il vino per farlo sfumare. Aggiungere ora la passata di pomodoro, aggiustare eventualmente di sale e pepe e far cuocere per almeno 20 minuti a fuoco lento con coperchio. A metà cottura aggiungere i piselli ed eventualmente anche dell'acqua calda, purché il risultato sia un ragù molto asciutto e non liquido. Tagliare ora il caciocavallo in cubetti e fare la medesima cosa con prosciutto cotto e mozzarella. Con la cottura del ragù avrete ora pronti tutti i ripieni.

Quando il riso si sarà raffreddato potrete cominciare a formare gli arancini: tenere vicina una ciotola con dell'acqua per inumidirvi le mani se il riso risulterà troppo appiccicoso, prelevare un paio di cucchiaini alla volta di riso e schiacciarlo nel palmo della mano formando una conca, versarvi dentro un cucchiaino di ripieno al ragù e qualche cubetto di caciocavallo; richiudere ora l'arancino con altro riso e modellatelo dandogli una forma a piramide (potete differenziare i due ripieni con due forme diverse, così da riconoscerli dall'esterno). Ripetere lo stesso procedimento per l'altro ripieno utilizzando i dadini di prosciutto e mozzarella e dandogli, alla fine, una forma sferica.

Formati tutti gli arancini, toccherà alla pastella: versare in una ciotola la farina setacciata, un pizzico di sale e l'acqua a filo e mescolare bene evitando la formazione di grumi. Immergere quindi completamente gli arancini nella pastella e farli rotolare nel pan grattato. In un pentolino, scaldare l'olio portandolo ad una temperatura di 170° e friggerci uno, massimo due arancini alla volta. Quando saranno ben dorati, scolarli su un vassoio foderato di carta assorbente e gustarli ben caldi.