

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

...per il ripieno

Burro 25 gr **Carne bovina** o suina (o mischiate) tritata
150 gr Cipolle ½ **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.
Provola fresca, caciocavallo o mozzarella a dadini **100 gr Vino** rosso 100 ml

Per impanare:

Pangrattato q.b. **farina 00** e **acqua**
 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 sì 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 cucchiaini 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 metteteli a 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 friggeteli 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.

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.