



la cocina de Carolina

ARANCINI - NARANJAS DE HARROZ

Bolas de arroz (o arancine), orgullo de la cocina siciliana, son pequeños pasteles aptos para el consumo, ya sea como aperitivo, o incluso un plato principal. En Sicilia se encuentran en todas partes y en todo momento, siempre cálidas y fragantes en muchas comidas rápidas: de una ciudad a menudo cambian de tamaño y forma, asumiendo características oval o redonda, dependiendo del relleno, que es a menudo diferentes en forma de pera. Usted puede encontrar arancini con salsa de carne, jamón, queso, ricotta y espinacas !

Ingredientes para 15 arancini:

30 gr Mantequilla 100 gr de queso pecorino (grano o parmesano) 500 gr de arroz superfino, Sal al gusto 3 yemas de huevo 1 cucharadita de azafrán

... Para el relleno:

25 gr de mantequilla, 150 gr de carne cerdo (o mixto) ½cebolla cabezona picada, 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen, pimienta negra al gusto, 80 gr de arvejas congelados o frescos sin cáscara, 40 gr de concentrado doble o triple de tomates, sal al gusto, 100 gr en cubitos de queso provolone, o mozzarella fresco, 100 ml de vino tinto.

Para empanar:

Migas de pan y harina de trigo con agua.

Para freír

Aceite de semillas de maní (o aceite extra virgen de oliva)

Preparación:



Hervir el arroz (1) en un poco de agua con sal (unos mdeios litros), a fin de garantizar que, una vez cocido, el agua ha sido completamente absorbida. De esta manera el almidón se mantendrá todo en la olla y obtendrá un arroz muy seca y pegajosa. Mientras tanto, derrita el azafrán en un poco de agua o en las tres yemas batidas (2) y añadir la mezcla al arroz ya cocinado (3).



Añadir el queso rallado y la mantequilla (4): revuelva bien para mezclar bien y luego verter y nivelar el arroz en un plato grande y dejar enfriar (5-6). Freír la cebolla finamente



picada en una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva y la mantequilla (7), a continuación, añadir la carne picada (8); saltee a fuego alto, a continuación, añadir el vino (9) y luego dejar que se desvanezca. Ahora agregue el puré de tomate diluido en un vaso de agua (10), se sazona con sal y pimienta (11) y cocinar durante 20 minutos a fuego medio (12).



Mientras tanto, poner los guisantes en una sartén (13) y cocinar durante 10 minutos junto con una cucharada de aceite y un cucharón de agua (posiblemente la necesidad de añadir más agua). Mientras que los guisantes estén cocidos, cortar el



queso ahumado en dados y los puso en la parte (14). Cuando los guisantes estén cocidos pero aún crujientes, apagar el fuego y añadir la salsa espese ya y bastante seco. Con el arroz ahora fría (se tardará al menos un par de horas),



formó una capa fina sobre la trituración de palma (16); la celebración de su mano en lugar de recogida, formado un hueco en el medio donde se coloque una cucharada de salsa de carne y guisantes (17), y dos o tres cubos de queso, a continuación, cierre con otra capa fina de arroz (18).



ARANCINI - NARANJAS DE HARROZ



Usted puede modelar el arancini la forma elegida: una pelota o de pera (19-20). Continúe hasta que todos los ingredientes. Después de pasar todos los arancini obtenidos en huevo batido (21),



luego se pasa en el pan rallado (22-23) y, finalmente, freír en aceite caliente (180 °). Para freír las bolas de arroz, le recomiendo usar una freidora o sartén bastante pequeño y alta (24), de modo que el arancini son completamente sumergido por el aceite durante la fritura.



Sumerja las croquetas en aceite caliente por servir una cuchara ranurada (25), y eliminarlos del aceite cuando estén dorados (26). Que finalmente drenar el arancini en una hoja de papel absorbente (27). Servir arancini caliente, o, si lo prefiere, incluso a temperatura ambiente.

Consejos:

Si lo desea, puede reemplazar el queso cortado en cubos utilizados para el relleno de bolas, con: queso de oveja fresco, provolone o mozzarella.

Curiosidad:

El arroz arancini, que debe su nombre a la similitud estética con la naranja, es un producto típico de Messina y Palermo, pero es muy bueno, y se preparó según la tradición, en toda Sicilia. Según algunos, el arancini nacería por las monjas en los conventos, otros en las ricas casas señoriales, y más práctica, hay quienes se derivaría de la tradición de la cocina popular.