

Gli arancini di spaghetti sono una gustosa alternativa ai classici arancini di riso, tipici della gastronomia siciliana.

Come dice il nome stesso, a differenza della ricetta tradizionale, in questa versione vengono utilizzati spaghetti, arricchiti con burro, formaggio e uova, con i quali si forma una "palla" che viene poi fritta. Di questa preparazione esistono numerose varianti che differiscono tra loro per gli ingredienti utilizzati nel ripieno, nella ricetta più comune viene preparato un gustoso ripieno di ragù a base di carne e piselli, accompagnato a qualche dadino di scamorza. Gli arancini di spaghetti sono ideali da preparare per uno sfizioso aperitivo o da servire come antipasto per una cena tra amici.



Ingredienti per 20 arancini

Spaghetti 500 gr **Burro** 35 gr **Uova** 3 tuorli
Grana padano grattugiato 250 gr **Zafferano** 1 bustina
Olio di oliva extravergine q.b. **Sale** q.b. **Pepe** q.b.

Ingredienti per il ripieno

Burro 25 gr **Carne bovina o suina**, tritata 200 gr **Cipolle** 1/2 bianca **Olio di oliva** extravergine q.b. **Pepe nero** macinato q.b. **Piselli surgelati** 100 gr **Concentrato di pomodoro** 40 gr **Sale** q.b. **Scamorza** (provola) 100 gr
Vino rosso 100 ml

Ingredienti per la pastella:

Pangrattato 500 g **Farina** tipo 00, 150 gr **Acqua** 360 g
Sale 1 pizzico

Ingredienti per friggere::

Olio di semi di arachide q.b.

Preparazione:

Per realizzare gli arancini di spaghetti iniziate dalla preparazione del ragù di carne: in una padella antiaderente fate sciogliere, a fuoco basso, il burro con poco olio (1), quindi aggiungete la cipolla finemente tritata (2) e fatela rosolare per pochi minuti. Quando la cipolla sarà appassita unite la carne macinata e fatela rosolare a fuoco vivace per 5 minuti (3);



Poi aggiungete il vino e lasciate sfumare (4). Diluite il concentrato di pomodoro in poca acqua (5) e unitelo alla carne (6), mescolate bene, aggiustate di sale e pepe e continuate la cottura per 20 minuti a fuoco moderato.



Quando la carne sarà quasi cotta e il sugo si sarà addensato unite i piselli surgelati (7) e terminate la cottura mescolando spesso per non far attaccare gli ingredienti al fondo della pentola (8). Una volta pronto, fate raffreddare il ragù di carne e piselli e mettetelo in una ciotola coperta da pellicola, quindi riponetelo in frigorifero. Portate ad ebollizione abbondante acqua salata e fatevi cuocere gli spaghetti (9).



Nel frattempo sciogliete lo zafferano in polvere con poca acqua di cottura ed aggiungetelo alla pasta (10). Quando gli spaghetti saranno cotti (consigliamo di non scolarli al dente), scolateli e metteteli in una teglia con dell'olio, per non farli attaccare (11). Lasciateli raffreddare completamente, quindi conditeli con burro (12);



E parmigiano grattugiato (13), aggiustate di sale ed unite i tuorli (14). Amalgamate per bene tutti gli ingredienti e procedete a tagliare grossolanamente la pasta, aiutandovi con delle forbici da cucina (15).



Coprite ora la teglia con la pellicola e riponetela in frigorifero per una notte (16). Trascorso il tempo indicato estraete la pasta e il ragù dal frigorifero, quindi tagliate a dadini la scamorza (17). Iniziate a comporre gli arancini prendendo un po' di spaghetti e formando una palla, con due dita create un buco al centro (18);



E aggiungete un cucchiaino di ragù (19) e qualche pezzettino di formaggio (20). Sempre aiutandovi con la pressione delle mani richiudete l'arancino e ponetelo su un vassoio. Procedete allo stesso modo fino a formare tutti gli arancini.



Coprite il tutto con la pellicola e mettete in frigorifero per una decina di minuti. Nel frattempo preparate la pastella mettendo in una ciotola farina, acqua e un pizzico di sale (23). Con una frusta amalgamate tutti gli ingredienti, fino a formare un composto liquido e senza grumi (24).



Fate scaldare l'olio per friggere ed iniziate a passare, ad uno ad uno, gli arancini prima nella pastella e poi nel pangrattato (25). Quando l'olio sarà ben caldo cominciate a friggerli per 5-6 minuti al massimo (26), o fino a quando si dorerà la panatura (per verificare che l'olio sia arrivato a temperatura fate la prova dello stecchino: immergete la punta di uno stecco di legno nell'olio, se vedete che comincerà a friggere allora sarà sufficientemente caldo).



Lasciate scolare gli arancini su un vassoio ricoperto con carta assorbente in modo che perdano tutto l'olio in eccesso (27). Quindi i vostri arancini di spaghetti saranno pronti per essere gustati!

Conservazione

Consigliamo di consumare gli arancini di spaghetti in giornata.

Se lo gradite potete congelare gli arancini, ancora crudi ma già impanati. Al momento di utilizzarli friggeteli ancora congelati.