

I croccantissimi arancini di riso alla siciliana ripieni di carne



di Rina Zamarra - 08/10/2015 11:02

Non è vero che gli arancini vanno mangiati solo nelle rosticcerie siciliane. Leggi i segreti per cucinare in casa gli arancini di riso ripieni di carne.



A Palermo e Siracusa si preparano le arancine, mentre a Catania e Messina si cucinano gli arancini. Non è però il nome femminile o maschile a fare la differenza. In entrambi i casi si tratta di una squisita polpetta di riso avvolta da una panatura croccante. Molti la considerano di gran lunga superiore per bontà sia ai supplì che alle palle di riso napoletane.

In realtà, la lotta linguistica tra arancini e arancine si sposta anche sul campo della forma. Le arancine, infatti, sono tonde e gli arancini conici. Non esistono dispute invece sull'**origine** di questo piatto risalente al periodo della dominazione **saracena**, quando si soleva mangiare il riso aromatizzato allo zafferano e condito con verdure e carne

Preparare gli arancini in casa è laborioso, ma non complicato. Il primo segreto per lavorare il riso con facilità è cuocerlo almeno 12 ore prima. Il riso deve essere cioè abbastanza colloso per poterlo farcire e modellare in forma di polpetta.

Scopri come cucinare i veri arancini di riso ripieni di carne alla maniera siciliana.

Informazioni

Difficoltà

Media

Categoria

Piatti unici

Cottura

49 minuti

Dosi

15

Metodo di cottura

Fritto

Preparazione

40 minuti

Tempo totale

90 minuti

Ingredienti

Riso arborio

1 kg

Zafferano

1 bustina

Sale

q.b.

Brodo vegetale

2 l

Cipolla

1

olio

q.b.

PER IL RAGÙ

Macinato di manzo

350 gr

Sale

q.b.

Alloro

2 foglie

Parmigiano reggiano

q.b.

Passata pomodori

100 gr

Pepe

q.b.

Chiodi di garofano

q.b.

olio

q.b.

Vino bianco

1 bicchiere

PER LA PANATURA

Uova

8

Farina

q.b.

Pangrattato

q.b.

Olio per friggere

q.b.

Preparazione

1. Prepara il brodo vegetale sciogliendo all'interno la bustina di zafferano. Taglia finemente la cipolla e versane una parte in un tegame con un filo d'olio. Fai appassire la cipolla senza farla

imbiondire e aggiungi il riso. **Tosta** per qualche minuto **mescolando con** l'aiuto di un **cucchiaino** di legno e aggiungi, piano piano, il brodo caldo. Porta a bollore e lascia cuocere. Se non hai il tempo per preparare il riso il giorno prima, lascialo raffreddare per circa 40 minuti.

2. Metti a soffriggere il restante trito di cipolla in un tegame insieme all'olio, aggiungi la carne e fai rosolare a fuoco vivace. **Sgrana** la **carne** con un **cucchiaino** di legno e quando è ben rosolata sfuma con il vino bianco. Aggiusta di sale e pepe e insaporisci con i chiodi di garofano e l'alloro. Il **ragù** **deve** cuocere fino a **diventare** molto **denso**. Il pomodoro cioè si deve assorbire completamente. A cottura ultimata, spegni e aggiungi una abbondante manciata di parmigiano.

3. Prendi tre ciotole, in una sbatti le uova e nelle altre due versa della farina e del pangrattato

4. Prendi una cucchiainata di riso e disponila nell'incavo della mano e scava in modo da formare una piccola conchetta. Per aiutarti a lavorare il riso, **inumidisci** leggermente le **mani con** dell'**acqua**. Disponi nel centro una cucchiainata di carne e una spolverata di parmigiano e ricopri con il riso. Lavora il riso con le mani fino ad ottenere una palla.

5. Passa ogni arancino, nell'uovo, nella farina e nel pangrattato. Procedi in questo modo fino ad utilizzare tutto il riso.

6. Metti sul fornello una padella piena d'olio. Usa una **padella dai bordi alti** che favorisce la frittura. Immergi gli arancini quando l'olio è bollente e falli cuocere fino a quando non assumono una colorazione dorata. L'olio non deve essere bollentissimo altrimenti gli arancini si dorano fuori e risultano freddi all'interno.

7. Tirali fuori dall'olio con una **schiumarola** per sgocciolare l'olio in eccesso e lasciali risposare sulla carta assorbente. Servi ben caldi oppure lasciali raffreddare qualche minuto. In realtà, gli arancini con la carne sono ottimi anche freddi.

Vota la ricetta

 **SCOPRI GLI OUTFIT
DELL'ESTATE**

