

ANTIPASTI E SNACK

Arancine di carne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 120 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



1/2 cipolla
olio extravergine d'oliva
sale.

PER LA BESCIAMELLA

40 g di burro
40 g di farina
350 ml di latte
1 cucchiaio di parmigiano
provola dolce
sottilette
noce moscata
sale
pepe.

PER LA PANATURA E COTTURA

uova
pangrattato
olio per frittura.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una pentola un po' d'olio con una noce di burro e fatevi rosolare la cipolla. Quando assumerà un color dorato, aggiungete la carota e il sedano tagliati a pezzettini.

Appena saranno cotti, aggiungete il trito di carne e mescolate energicamente per dividerlo il più possibile.

Fate cuocere la carne a fiamma viva, continuando a mescolare finché non inizierà ad attaccare sul fondo.



2 Appena questo accade potete aggiungere la salsa, salare e pepare e lasciare rosolare una decina di minuti.

Passato questo tempo aggiungete l'acqua e 2 dadi.

Appena l'acqua bolle, abbassate la fiamma e mettete il coperchio e lasciate cuocere fino a che la carne non sia ben cotta e il ragù ben ristretto.



3 Preparate a questo punto il riso: portate a bollore una pentola d'acqua.

Prendere un'altra pentola e realizzate un soffritto con olio extravergine e cipolla tritata. Appena la cipolla prende colore, aggiungete il riso e mescolate energicamente finché non inizierà a scoppiettare oppure ad attaccarsi sul fondo.



- 4 Aggiungete l'acqua bollente, abbassate la fiamma e mescolate aggiungendo un pizzico di sale e 4 dadi.

Spegnete due minuti prima del termine della cottura e mantecate con burro e parmigiano.

Rovesciate il riso su una pirofila per farlo raffreddare e praticare dei tagli per facilitare il raffreddamento.



- 5 Per la besciamella mettete in un tegamino il latte a riscaldare finché non sarà bollente. In un pentolino fate sciogliere il burro, appena sarà sciolto aggiungete la farina, tutta in una volta, mescolate energicamente e abbassate la fiamma. Mescolate per 2-3 minuti e iniziate a versare poco per volta il latte mescolando

continuamente affinché non si formino i grumi.

Alla fine insaporite con sale, pepe, noce moscata e un cucchiaio di parmigiano.

Tagliate i formaggi a pezzettini e aggiungeteli insieme alla besciamella nel ragù.



6 Prendete il riso e aggiungete 4 tuorli mescolando per bene.

A questo punto iniziare a formare le arancine avendo cura di tenere sempre le mani umide per evitare che il riso si attacchi.

Mettete il riso sul palmo schiacciandolo in un disco, mettete al centro mezzo cucchiaio di condimento e chiudete l'arancina con altro riso.

Controllate di aver chiuso tutti i buchi pressando bene.

Passate le arancine prima nell'uovo e poi nella mollica.

Friggetele in olio bollente fino a doratura.

