

ANTIPASTI E SNACK

Arancini al ragù

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL RISO

1 kg di riso
1
5 l di acqua
1 cipolla media
2 bustine di zafferano
150 g di burro
150 g di grana grattugiato
1 cucchiaio di sale.

PER IL RIPIENO

1/2 cipolla
1 carota piccola
1/2 costa di sedano
500 g di macinato di manzo
150 g di piselli finissimi
500 g di passata di pomodoro
150 g di formaggio filante tagliato a cubetti.

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola capiente versate l'acqua, il riso, il sale e la cipolla incisa a croce (la cipolla rilascia durante la cottura una sostanza che serve come collante), cuocete a fuoco medio mescolando di tanto in tanto.

A poco più di metà cottura spegnete e lasciate raffreddare, il riso giungerà a cottura assorbendo anche l'acqua rimasta.



- 2 Nel frattempo preparate il ragù: soffriggete carota, cipolla e sedano, aggiungete il macinato e fatelo rosolare.

Infine aggiungete il passato di pomodoro, aggiustate di sale e ultimate la cottura fino a quando il ragù non sarà abbastanza ristretto.





3 Su un ripiano versate il riso, eliminando la cipolla, aggiungete il grana, burro, zafferano ed impastate.





4 A parte bollite i piselli e tagliate a cubetti la pasta filante.



5 Nel palmo della mano sinistra stendete uno strato non troppo sottile di impasto e versate un cucchiaio abbondante di ragù, un paio di cubetti di formaggio e qualche pisello. Chiudete e date la forma.





- 6 Quando tutti gli arancini saranno pronti passate all'impanatura.
Preparate in una ciotola una pastella con acqua e farina e in un piatto versate il pangrattato.



7 Intingete gli arancini prima nella pastella e poi passateli nel pangrattato.







8 Quando tutti gli arancini saranno impanati, procedete alla cottura in abbondante olio per figgere.





9 Ed ecco il risultato.

