

ANTIPASTI E SNACK

Arancini al sugo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1kg di riso da risotto
400g di polpa di maiale
200g di strattu (concentrato di pomodoro)
una cipolla piccola
5 uova
250g di pangrattato
2 bustine di zafferano
4 cucchiari di vino rosso
350g caciocavallo (ragusano) fresco
100g di caciocavallo stagionato grattugiato
olio extravergine d'oliva
sale

PREPARAZIONE

1 In un largo tegame (meglio se di coccio) rosolate leggermente la cipolla affettata sottile

con due cucchiaini d'olio. Aggiungete la carne di maiale, salate e alzate la fiamma rigirando spesso la fetta fino a quando sarà ben dorata. Versate il vino e fate sfumare, sempre a fuoco vivace. Togliete la carne dal tegame, mettete lo strattu e diluite accuratamente con acqua tiepida; rimettete il maiale nel sugo e aggiungete ancora acqua fino quasi a coprirlo. Incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco bassissimo per circa tre ore o comunque finchè il sugo non si sarò addensato (togliendo eventualmente il coperchio verso fine cottura) mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo, lessate il riso in acqua salata non troppo abbondante, in modo che l'assorba interamente durante la cottura. Quando il riso sarà al dente e ben asciutto, aggiungete lo zafferano e il formaggio grattugiato, mescolando deliatamente. Trasferite su una spianatoia e lasciate raffreddare.

Estraete la carne di maiale e riducetela in filetti; tagliate a pezzetti il caciocavallo; salate e sbattete le uova in una piccola zuppiera dal bordo basso; spargete il pangrattato su un ampio piano di lavoro. Adesso raccogliete un po' di riso nell'incavo di una mano, pressatelo e versatevi un cucchiaino abbondante di sugo, qualche filetto di carne, qualche pezzetto di formaggio e ancora un cucchiaino di sugo; ricoprite con un altro pochino di riso e richiudete come si fa con una polpetta dando però all'arancino una forma piramidale. Passate nell'uovo e nel pangrattato, schiacciando leggermente la base della piramide in modo che rimanga dritta da sola. Procedete così fino a terminare il riso.

Friggete in olio extravergine bollente ponendo gli arancini in piedi nel cestello della friggitrice. Fateli sgocciolare su carta assorbente (va benissimo anche il classico sacchetto del pane) e mangiateli caldi.

NOTE

Questa è una delle ricette più antiche dell'arancino e prevede l'utilizzo della carne di maiale al posto di quella di manzo per la preparazione del sugo. Altre antiche ricette prevedono l'utilizzo di pollo lessato oppure con il ripieno in bianco.