

ANTIPASTI E SNACK

## Arancini siciliani senza uova

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI RIPOSO*

---



### PER 40 ARANCINI CIRCA

1 kg di riso  
2 l di acqua  
una noce di burro  
2 dadi  
1 bustina di zafferano.

### PER IL RIPIENO

Ragù con carne e piselli  
300 di provola  
100 g di formaggio grattugiato.

Per l'impanatura

acqua  
farina  
sale  
pane grattugiato.

# PREPARAZIONE

- 1 Far cuocere il riso in 2 l di acqua, con una noce di burro e 2 dadi. Aggiungere anche una bustina di zafferano.



- 2 Se necessario, durante la cottura, aggiungere altra acqua.  
Il riso deve asciugarsi, non bisogna scolarlo.



- 3** Lasciare raffreddare nella pentola e spolverare con formaggio grattugiato.  
A parte, preparare un buon ragù con carne trita, piselli e vino, molto ristretto.  
Completate il ragù, raffreddatosi, con una bella grattata di formaggio pecorino.



- 4** Se si vogliono degli arancini completamente al sugo, condire il riso appena tolto dal fuoco con il ragù preparato. Altrimenti utilizzarlo solo per il ripieno.  
Tagliare la mozzarella a dadini.  
Quando si sarà raffreddato, il riso sarà tutto bello attaccato.





- 5 Formare gli arancini bagnandosi spesso le mani in acqua salata.  
Prendere un po' di riso, mettere il sugo, la mozzarella e chiudere con altro riso, stringendo bene tra le mani bagnate.



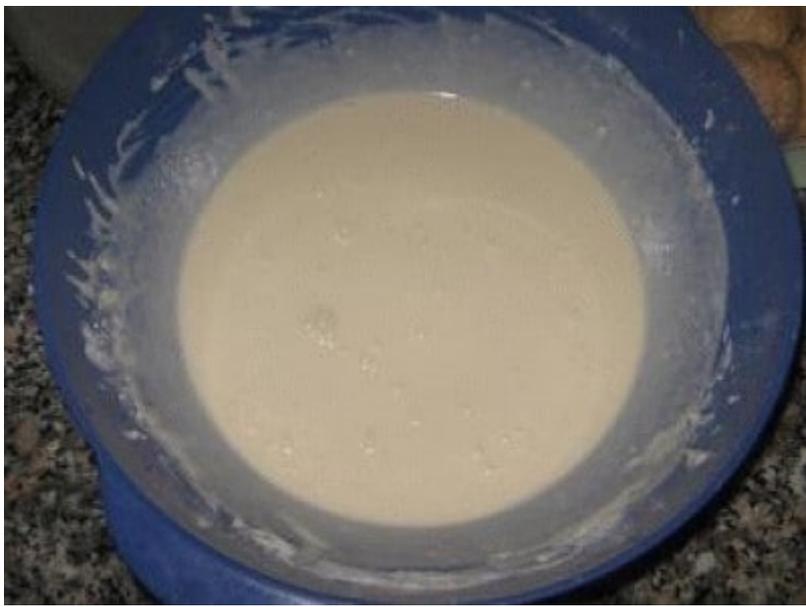
- 6 Riporre tutti gli arancini su un vassoio.



7 Questi sono quelli completamente al sugo.



8 Preparare una pastella densa con acqua, farina e sale.



9 Passare tutti gli arancini nella pastella e adagiarli su un vassoio.



10 A termine di questa operazione, passare gli arancini nel pangrattato, avendo cura di pulirsi spesso le mani per evitare grumi nel pangrattato.



- 11 Conservare gli arancini in frigorifero, anche mezz'ora.  
Ripassarli nel pangrattato e friggerli a fiamma alta in abbondante olio.