

PRIMI PIATTI

Arancini di pesce

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

DOSI PER: [10 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Gli **arancini di pesce** sono una prelibatezza tipica della tradizione siciliana, che catturano il cuore di coloro che hanno un debole per la **cucina genuina**. Questi **squisiti bocconi dorati** sono il risultato di una **ricetta** che fonde la **maestria culinaria siciliana** con la freschezza di un buon ragù di pesce spada.

Gli **arancini di pesce** sono un'alternativa ai più tradizionali [arancini di ragù di carne](#), adatti per per **pranzi, cene o buffet a base di pesce** o per i giorni di vigilia. **Prova la nostra ricetta con passo passo fotografico dettagliato** per cucinare in casa, con le tue mani dei deliziosi arancini di pesce spada.

Se ami le [ricette siciliane](#), ecco per te alcune

proposte che ti faranno leccare i baffi!

[Anelletti al forno](#)

[Pesce spada alla siciliana](#)

[Polipetti affogati](#)

[Brioche col tupper](#)

[Cannoli siciliani](#)

INGREDIENTI PER IL RISO

ACQUA 1100 ml

RISO CARNAROLI 500 gr

BURRO 70 gr

ZAFFERANO 1 bustina

SALE

PEPE

INGREDIENTI PER IL RAGÙ DI PESCE

PESCE SPADA 250 gr

POLPA DI POMODORO 150 gr

CACIOCAVALLO 40 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

VINO BIANCO 1 bicchierino

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREZZEMOLO TRITATO

PEPE

SALE

INGREDIENTI PER LA PANATURA

FARINA 00 8 cucchiari da tavola

ACQUA

PANGRATTATO

INGREDIENTI PER LA FRITTURA

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE abbondante -

PREPARAZIONE

1 Per cucinare alla perfezione gli arancini di pesce, inizia dalla cottura del riso. Versa il riso

in un tegame capiente con l'acqua e lo zafferano. Lascia cuocere per tutti il tempo indicato nella confezione del riso, mescolando di tanto in tanto, la cottura termina quando il riso avrà assorbito tutta l'acqua.





- 2 Quando il riso è pronto, spegni il fuoco e mantecalo con un po' di burro, insaporisci con sale e pepe, mescolando, infine trasferisci il riso su una placca da forno o una teglia larga, distribuiscilo in uno strato su tutta la superficie del contenitore, in modo che possa raffreddarsi più in fretta e in modo uniforme.





3 Mentre il riso si raffredda, prepara il ragù di pesce spada, procedi in questo modo: lava la fetta di pesce spada sotto un getto di acqua fresca, poi tamponalo con carta assorbente, infine riducilo a cubetti con un coltello ben affilato.





- 4 Prendi una padella antiaderente e ricoprine il fondo con dell'olio extravergine di oliva, aggiungi uno spicchio di aglio sbucciato. Accendi il fuoco e scalda l'olio fino a far soffriggere leggermente l'aglio, a questo punto, se non ti piace ritrovarlo nel piatto, puoi eliminare lo spicchio di aglio.





5 Aggiungi i cubetti di pesce spada nell'olio caldo e fai rosolare mescolando per almeno 2 minuti, facendo attenzione a mescolare per uniformare bene la polpa di pesce. Alza la fiamma e sfuma con il vino. Quando l'alcol sarà evaporato aggiungi la polpa di pomodoro, insaporisci di sale e pepe e continua a cuocere, a fuoco basso, per 8 o 10 minuti. Quando il ragù di pesce spada sarà cotto, spegni la fiamma, spolverizza di prezzemolo tritato e lascialo raffreddare.





6 Quando sia il riso che il ragù saranno ben freddi, preleva un pugno di riso, di circa 140 g.

compattalo tra le mani, infine schiaccialo sul palmo di una mano formando una conca.
Versa dentro alla conca 2 cucchiaini di ragù di pesce e un paio di cubetti di caciocavallo fresco, infine chiudi il riso sul ripieno per dare la classica forma tonda dell'arancino.







7

In una ciotola abbastanza capiente per immergere gli arancini, versa la farina e qualche cucchiaio di acqua per creare una pastella densa, appiccicosa e non troppo fluida. Immergi un arancino alla volta nella pastella e fai in modo che ne venga tutto ricoperto. Man mano che gli arancini sono ricoperti di pastella, passali nel pangrattato e ridai la forma tonda.







- 8 In una pentola dai bordi alti, adatta alla frittura, scalda abbondante olio di semi di arachide e quando sarà a giusta temperatura inizia a friggere due o tre arancini alla volta per circa 2 minuti o fino a quando saranno ben dorati. Scola gli arancini su carta assorbente per eliminare l'eccesso di olio e servi, ancora ben caldi.



