

ANTIPASTI E SNACK

# Arancini di riso al ragù

di: *Arianna Rallo*

DOSI PER: 12 pezzi    DIFFICOLTÀ: elevata    PREPARAZIONE: 120 min    COTTURA: 90 min    COSTO: medio



I nostri arancini di riso al ragù sono degli appetitosi [antipasti](#) ispirati alle tradizionali arancine siciliane: il celebre street food dai sapori intramontabili. Questi deliziosi timballi di riso allo zafferano a forma conica, sono avvolti da un guscio croccante e custodiscono un cuore ripieno di tanto ragù con piselli e filante di formaggio. Venite a scoprire la nostra succulenta ricetta di questo sfizioso finger food siciliano e cimentatevi anche in altre golose versioni:

Venite a scoprire la nostra succulenta ricetta di questo sfizioso finger food siciliano e cimentatevi

anche in altre golose versioni:

[Arancine](#)

[Arancini di zucca](#)

[Suppli](#)

## INGREDIENTI PER IL RAGÙ SICILIANO CON PISELLI

CARNE TRITATA mista - 400 gr

PISELLI 100 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 200 gr

CIPOLLA 50 gr

CAROTA 30 gr

SEDANO 30 gr

FOGLIE DI ALLORO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

PARMIGIANO REGGIANO Per condire il  
ragù - 30 gr

## INGREDIENTI PER L'IMPASTO

RISO ARBORIO Carnaroli o Roma. - 500 gr

BRODO VEGETALE 1,2 l

BURRO 50 gr

PARMIGIANO 50 gr

ZAFFERANO o pistilli - 1 bustina

MOZZARELLA 1

## INGREDIENTI PER L'IMPANATURA

PANGRATTATO 300 gr

ACQUA 500 ml

FARINA 250 gr

SALE 1 cucchiaino da tè

OLIO DI SEMI per friggere - 1 l

# PREPARAZIONE

**1** Per la realizzazione degli arancini di riso al ragù la prima cosa che dovrete fare è preparare un buon ragù di carne mista con piselli. Prendete un tegame capiente, mettete un fondo di olio e aggiungete la cipolla, la carota e il sedano tritati finemente. Lasciate rosolare fin quando la cipolla non diventa traslucida. Aggiungete la carne tritata mista, una presa di sale e una spolverata di pepe, coprite con un coperchio e lasciate cuocere per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. La carne risulterà più chiara. A questo punto aggiungete i piselli e il concentrato di pomodoro, due bicchieri d'acqua, mescolate e lasciate cuocere per 45 minuti. Mescolate di tanto in tanto e, se necessario, aggiungete un po' di acqua calda. Dopo i 45 minuti dovrete ottenere un ragù molto ristretto, poco "sugoso", se fosse ancora liquido, lasciatelo sul fuoco ancora qualche minuto. Assaggiate e aggiustate di sale e di pepe, se dovesse risultare un po' acidulo potete aggiungere un pizzico di zucchero. Spegnete e aggiungete la foglia di alloro, se non lo gradite potete tranquillamente ometterlo.





2 Mentre il ragù cuoce potete preparare il riso che dovrà a sua volta raffreddare. Il riso va cotto con modalità pilaf. In una pentola mettete il brodo vegetale, aggiungete il riso, lo zafferano e il burro. Lasciate cuocere il riso senza mescolare e con il coperchio per 13 minuti. Terminati i 13 minuti il brodo si sarà asciugato e il riso deve risultare non del tutto cotto. Non deve essere croccante ma nemmeno molle, ultimerà la sua cottura quando gli arancini saranno fritti. Quando il riso è pronto, trasferitelo in una teglia e allargatelo, in modo che possa raffreddare più velocemente. L'ultimo elemento che bisogna preparare prima di procedere è la pastella con cui si andrà a sigillare gli arancini di riso al ragù. Mettete l'acqua in un recipiente, aggiungete la farina, un pizzico di sale e mescolate velocemente con una frusta.





**3** Potete finalmente assemblare i vostri arancini di riso al ragù. Prendete la carne e i piselli con un mestolo forato e metteteli in un contenitore, questo vi servirà per togliere il sugo in eccesso. Aggiungete il parmigiano e mescolate. Prendete un cucchiaio pieno di riso, mettetelo sulla mano e appiattitelo. Mettete un cucchiaio di ragù di carne con piselli e un cubetto di mozzarella. Chiudete con un altro po' di riso e date la forma classica a cono compattando tra le mani l'arancino.





- 4 Procedete così fin quando non terminerete il riso. Dopo, passate alla sigillatura. Preparate due contenitori bassi con il pangrattato, e il contenitore con la pastella. Riscaldare l'olio di semi in un pentolino capiente. Passate gli arancini nel pangrattato, poi nella pastella, lasciate sgocciolare qualche secondo prima di rimetterli nel pangrattato.







**5** Ora sono pronti per essere tuffati nell'olio che deve essere ben caldo. A metà cottura girateli, in modo che la parte che poggia sul fondo non si bruci. Quando saranno ben dorati, tirate fuori gli arancini di riso con un mestolo forato e metteteli su carta assorbente per togliere l'olio in eccesso. Gustatevi i vostri arancini di riso al ragù ben caldi e fumanti.





# CONSERVAZIONE