

ANTIPASTI E SNACK

Arancini al burro e al sugo di carne

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **283 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: *RIPOSO IN FRIGO*



Arancini a Catania, arancine a Palermo diamo pure il nome che più ci aggrada e gli arancini al burro e al sugo di carne restano comunque lo street food e il pezzo di rosticceria fritta siciliana maggiormente conosciuto ed apprezzato ben oltre le coste della Trinacria. Le varianti ormai sono infinite dai ripieni di pesce con il riso colorato dal nero di seppia, al pollo, con glassatino di carne, al burro e besciamella, al pistacchio, qui vi propongo le due farciture di base e la metodica di cottura del riso ma non m'arrischio a definirle classiche perché ogni bar,

ogni rosticceria e direi ogni famiglia ha la sua ricetta. Una cosa mi sento però d'affermare che seguendo i passaggi di questa versione otterrete degli ottimi arancini morbidi, ben farciti e dalla crosticina croccante, le prime volte magari riusciranno un po' abbondanti di riso ma acquistando manualità riuscirete ad ottenere il giusto rapporto tra riso e ripieno.

PER GLI ARANCINI

RISO 500 gr

BURRO 50 gr

UOVA 1

PARMIGIANO REGGIANO 6 cucchiaini da tavola

PROSCIUTTO COTTO 60 gr

FORMAGGIO FRESCO 70 gr

NOCE MOSCATA

SALE

SUGO DI POMODORO 15 gr

PER IL SUGO

PASSATA DI POMODORO 350 gr

CARNE DI VITELLO 300 gr

CIPOLLE DORATE 50 gr

PISELLI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

VINO BIANCO

PANATURA

FARINA 00 125 gr

ACQUA 200 ml

PANGRATTATO

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l

PREPARAZIONE

1 Molti cuciono il riso a risotto io preferisco lessarlo in acqua salata tenendolo al dente se la

cottura completa prevede quindici minuti, scolatelo a tredici e poi ancora caldo conditelo con il burro, l'uovo e il parmigiano.



- 2 Dividete il riso ancora caldo in due una lasciatela bianca e date un profumo di noce moscata, l'altra parte coloritela con poco sugo di ragù.



3 Qualche ricetta prevede di colorire il riso con una tazzina d'acqua in cui si scioglie poco zafferano io, non amo il sapore ma se volete, potete tranquillamente usarlo senza staccarvi dalla tradizione però cercate di procurarvi zafferano in pistilli altrimenti non ha senso, usare bustine non determinerebbe nessuna cessione di sapore. Fate riposare il riso per una notte in frigorifero pratica che renderà il giorno dopo assai più facile dare la forma agli arancini.

Cuocete a parte 4-5 cucchiari di piselli con burro, cipolla, sale e sufficiente acqua per rendere teneri i piselli.



- 4 Per il ragù ormai si tende a usare il tritato di carne in modo da abbreviare i tempi, in realtà si deve preparare un ragù tipo alla napoletana con carne a grossi pezzi. La cottura è classica fondo olio e cipolla, rosolate la carne, salate sfumate poco vino bianco, unite la passata di pomodoro e allungate con due mestoli di brodo di carne e fate cuocere per almeno quattro ore.



- 5 Nell'ultima mezz'ora unite al ragù la metà restante dei piselli stringete bene il fondo e date l'ultima aggiustata di sale se necessaria.



6 Dare forma al riso bianco, farcirlo e richiudere aiutandosi con altro riso.

Gli arancini bianchi vanno farciti con 2 cubetti di burro, 2 cubetti di formaggio, 2 cubetti di prosciutto e 5-6 pisellini.



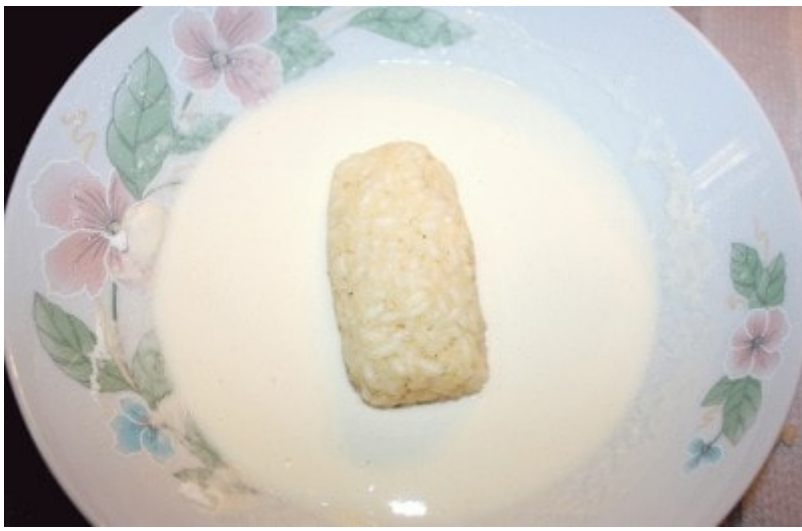


- 7 Farcite quelli al ragù con 2 cubetti di carne, 2 cubetti di formaggio e un cucchiaino del fondo ben sodo con qualche pisello poi decidete se dare forma tonda o a piramide.



8 Per la panatura potete scegliere una doppia panatura con farina, uovo battuto e pangrattato o come ho deciso di fare io con una pastella di farina 00, un pizzico di sale e circa un bicchiere d'acqua.





- 9 Frigete per immersione prima sui 160°C per scaldare bene e sciogliere il formaggio poi alzate la fiamma per colorirli.



10 Una friggitrice è di grande aiuto ma io son affezionato al pentolino d'acciaio a fondo spesso.

Fate asciugare dall'eccesso d'unto e man mano che friggete tenete in caldo quelli pronti nel forno a 100°C.

Serviteli ben caldi.

Per i bianchi un Buon bicchiere di Lugana per quelli al ragù un Nerello.

Buon Appetito e Cin Cin.

ropa55.

NOTE