

ANTIPASTI E SNACK

Arancini siciliani senza uova

di: *Ballina*

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.