PRIMI PIATTI

SICILIA- Arancino al pistacchio di Bronte DOP

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 60 min

INGREDIENTI PER IMPANARE E FRIGGERE

FARINA 00 130 gr

ACQUA 195 gr

SALE FINO

PANGRATTATO 150 gr

OLIO DI ARACHIDI 800 gr

PER SPOLVERIZZARE

PISTACCHI Di Bronte DOP macinati a farina - 10 gr

PREPARAZIONE

1. Tritate finemente lo scalogno e lasciatelo soffriggere a fiamma bassa con un filo d'olio per 5-6 minuti. Quando risulterà appassito e dorato aggiungete il riso e tostatelo, sfumatelo con il vino bianco, lasciate evaporare e portate il riso a cottura, aggiungendo un mestolo di brodo finché il riso lo richiede. Aggiustare di sale e pepe.

2. Sciogliere lo zafferano in una ciotola con un po' di brodo e aggiungere al riso e infine il grana. Stendere il riso su un piatto e lasciate raffreddare.

3. Per la besciamella. Versate il latte in un pentolino, aggiungete un pizzico di sale, grattugiate della noce moscata e portate il latte a sfiorare il bollore. In un altro tegame lasciate fondere il burro e versate la farina a pioggia mescolando rapidamente e di continuo e versate il latte caldo continuando a mescolare finché non si rapprende. Trasferite in una ciotola e lasciate raffreddare.

4 Per gli arancini. Con le mani bagnate prendere circa 75 gr di riso e stenderlo all'interno della mano. Posizionate al centro un po' di besciamella, un po' di granella di pistacchi e un po' di caciocavallo a cubetti. Richiudete con altro riso e pressate leggermente con le mani fino ad ottenere una forma sferica

5 Per la pastella: in una ciotola con la farina setacciata e aggiungete l'acqua a filo mescolando di continuo con una frusta per evitare la formazione di grumi.

6 Versate l'olio in un tegame e scaldatelo fino ad arrivare ad una temperatura di circa 170°; immergete ciascun arancino all'interno della pastella, facendo in modo che sia totalmente ricoperto, poi rotolatelo nel pangrattato e poi friggere.

7 Quando i vostri arancini risulteranno ben dorati utilizzando una schiumarola scolateli dall'olio posizionateli su un vassoio con carta assorbente. Impiattate, condite con un pizzico di sale e spolverate con farina di pistacchi.

Consiglio

VINO ETNA SPUMANTE DOC