

ARANCINI AL RAGU' - ricetta

Scritto da Fabio Cantaro, WebMaster

Sabato 20 Ottobre 2012 11:53 - Ultimo aggiornamento Sabato 20 Ottobre 2012 17:27



L'arancino è una specialità della cucina siciliana. Si tratta di una palla di riso fritta, del diametro di 8-10 cm, farcita con ragù, mozzarella e piselli. Il nome deriva dalla forma e dal colore tipici, che ricordano un'arancia.

Nella parte orientale dell'isola gli arancini possono anche avere una forma conica. Gli arancini più diffusi in Sicilia sono quello al ragù di carne, quello al burro (con mozzarella, prosciutto e, a volte, besciamella) e quello agli spinaci (condito anch'esso con mozzarella)

Ricetta suggerita dal collega Mario Salemi

INGREDIENTI

- 1 Kg Riso flora per arancini opp. Riso ribe opp. Superfino a chicco tondo;
- 500 gr tritato tagliato fine;
- 300 gr formaggio a pasta filata o scamorza;
- Piselli q.b.;
- 1 latta pomodoro a pezzi;
- 2 cucchiari concentrato pomodoro;
- 150 grana;
- 70 gr burro;
- 4 uova;
- 2 dadi vegetali;
- 2 bustine zafferano
- Cipolla q.b.
- Alloro q.b.
- Vino rosso q.b.

PROCEDIMENTO

RISO

- Mettere in una pentola capiente circa 2,5 litri d'acqua, il riso e i dadi, far cuocere senza far attaccare il riso (si può anche preparare tipo risotto, ma vi assicuro che viene buono anche così).

ARANCINI AL RAGU' - ricetta

Scritto da Fabio Cantaro, WebMaster

Sabato 20 Ottobre 2012 11:53 - Ultimo aggiornamento Sabato 20 Ottobre 2012 17:27

- A metà cottura aggiustare di sale e aggiungere lo zafferano sciolto in poca acqua.
- Se ti accorgi che l'acqua risultasse insufficiente aggiungerne altra calda e portare ad una cottura al dente.
- Dopo aver fatto assorbire l'acqua spegnere e aggiunge il grana e il burro, amalgamare il tutto.
- Versare il riso nella placca da forno e far raffreddare, coprire con un panno e far riposare tutta la notte.

RAGU'

- Sempre il giorno prima preparare il ragù.
- Far imbiondire la cipolla,
- aggiungere il tritato e sfumare con del vino rosso,
- salare, pepare e aggiungere il pomodoro, il concentrato ,le foglie di alloro e i piselli, far cuocere a fuoco lento fino a quando il ragù sarà ben asciutto. Una volta freddo riporre in frigo.

- La mattina successiva preparare gli arancini:
- Prendere un contenitore con acqua e olio, bagnandosi le mani prendere in po' di riso formare una palla ben compatta e scavare con le dita fino a formare una cavità dove mettere il formaggio e il ragù, chiudere e una volta pronti riporre in frigo a riposare.
- Il pomeriggio riprendere gli arancini, passarli nell'uovo sbattuto (oppure in una pastella di acque e farina) e nella mollica.
- Friggerli e mangiarli ancora caldi.
- Per la frittura utilizzare olio di mais e arachidi coprendo completamente gli arancini.

VARIANTE GUSTOSA

- mischiare il riso ancora caldo con qualche mestolo di ragù (senza esagerare altrimenti non regge l'impasto)
- stendere nella teglia e lasciare riposare per la notte
- l'indomani lavorare come descritto in precedenza: ovviamente l'impasto sarà meno compatto e occorrerà lavorarlo maggiormente, soprattutto quando si ricoprirà di pastella e pangrattato (occorre dare maggiore compattezza, altrimenti si apre).