



Arancine siciliane alla carne e al burro, ricetta del capolavoro dello street food

Come fare le arancine siciliane alla carne e al burro.

- La ricetta di un **capolavoro** dello **street food** della Sicilia.
- Nella parte occidentale dell'Isola sono le due versioni più apprezzate: una a base di carne, l'altra con prosciutto e formaggio.
- Ecco le ricette per prepararle entrambe.

Quando parliamo di **street food siciliano**, c'è un grande argomento che genera accesi dibattiti: si chiamano **arancine o arancini**? La diatriba riguarda una delle specialità più amate. A **Palermo** e, in generale, nella parte occidentale della regione, si chiamano arancine, mentre a **Catania** e nell'area orientale sono arancini. Al di là delle differenze relative al nome, i modi di prepararle sono un po' diversi, soprattutto per quanto riguarda i **condimenti** più amati.

Oggi abbiamo pensato di provare la versione palermitana, cioè le arancine alla carne e al burro. La **ricetta delle arancine siciliane** non è complessa, ma bisogna seguire bene i passaggi e impiegare il tempo necessario. Si tratta di un'attività manuale non da poco! Le

arancine al burro vengono condite con prosciutto, formaggio e besciamella. La besciamella potete anche non metterla, in realtà, quindi seguite anche il vostro gusto. Per **quelle alla carne**, si prepara un ragù molto ristretto, cui si aggiungono i pisellini.

La ricetta delle arancine siciliane

Ingredienti per 20 arancine

Per entrambe le versioni

- 1 kg di riso per risotti
- 100 g di burro
- 2 dadi per brodo di carne
- 2 bustine zafferano
- 3 tuorli d'uovo (tenete da parte gli albumi per la panatura)

Per le arancine alla carne

- 200 g di caciocavallo grattugiato o parmigiano o pecorino secondo i gusti
- 1\2 kg di ragù ristretto con pisellini

Per le arancine al burro

- 200 g di prosciutto cotto
- 200 g di mozzarella a panetto
- 150 g di besciamella soda

Per la panatura

- 200 g di farina 00
- 5 albumi
- 1\2 kg di pan
- grattato

Procedimento

1. Ecco **come fare le arancine siciliane**. Vi consigliamo di preparare il riso la sera prima di assemblare e friggere.
2. Lessate il riso in abbondante acqua salata portata a bollire, alla quale avrete aggiunto i dadi e lo zafferano.
3. Quando il riso avrà raggiunto l'ebollizione, spegnete il fuoco e lasciate gonfiare, senza togliere il coperchio, per 1\2 ora.
4. Mescolate, lasciate intiepidire e aggiungete i tuorli, il formaggio grattugiato e il burro.
5. Amalgamate bene e lasciate riposare in frigo tutta la notte.
6. Prima di assemblare, inumidite le mani.
7. Prendete con la mano una manciata di riso e appiattitela sul palmo.
8. Adagiate al centro del riso un cucchiaino abbondante di ragù.
9. Modellate la vostra arancina.
10. Per le arancine al burro, mettete al centro il prosciutto cotto, la mozzarella a dadini e la besciamella ben soda.
11. Per distinguere le arancine, date una forma allungata alle arancine al burro, rotonda a quelle alla carne.
12. Quando avrete formato tutte le arancine, passatele nella farina 00, negli albumi sbattuti e nel pangrattato.
13. Friggete in olio abbondante e bel caldo. Accertatevi che l'olio sommerga completamente le arancine.
14. Una volta fritte, fatele asciugare su carta assorbente.

Buon appetito! – [Foto: Francesco Zaia](#)
