

Arancini di riso: la Ricetta originale siciliana passo passo (le Arancine)

Simona Mirto ultimo aggiornamento 15 Apr 21

Gli **Arancini di riso** o *Arancine* sono una **specialità tipica della cucina siciliana!** Uno **street food** golosissimo **amato in tutto il mondo!** Si tratta di **piccoli timballi di riso**, dalla forma tonda o con la punta a cono, **ripieni di ragù con piselli e caciocavallo filante; impanati e poi fritti!** La **caratteristica** principale degli **Arancini di riso** è una **crosticina croccante** che nasconde un **cuore morbido e saporito**; che per **colore dorato** e forma, ricorda un'arancia, da qui che **deriva il nome "arancine"!**



In Sicilia esistono **tantissime varietà di Arancine**, addirittura più di 30! Tra le più conosciute ci sono gli **arancini di riso bianchi** di solito farciti con un **ripieno di prosciutto cotto e mozzarella**; quelli con l'aggiunta di zafferano che regala al riso il tipico un colore giallo; gli **arancini di riso rossi**, ripieni di ragù di carne! Non mancano **versioni vegetariane**, ripieni di verdure e varianti di arancini **al forno**, più leggeri rispetto ai classici. In questo caso vi regalo la **Ricetta originale** degli **Arancini di riso palermitani**, che secondo tradizione si preparano il **13 dicembre**, giorno di Santa Lucia, ma sono comunque venduti tutto l'anno in ogni friggitoria che si rispetti del capoluogo siciliano! Si tratta di una **Ricetta semplice**, per la **perfetta riuscita** basta **seguire poche regole di base**: prima di tutto scegliere un ottimo **riso carnaroli**, chicchi allungati che tengono la cottura; una **mantecatura con abbondante burro** che permetterà al riso di insaporirsi risultando cremoso e non secco! non solo nel ripieno ma anche nell'involucro! Infine, una **doppia panatura spessa** prima in pastella di acqua e farina e poi di pangrattato, regalerà arancini croccanti e dorati a puntino! Il risultato vi stupirà e porterete in tavola gli **arancini di riso più golosi di sempre come gli originali siciliani**



Ottimi sia **caldi e filanti** che **freddi**, di solito vengono serviti **come antipasto** insieme alle [Crocchette di patate](#), [Mozzarella in carrozza](#), [Suppli di riso](#) e altre sfizioserie! Ideali anche per arricchire **buffet**! Ma sono talmente ricchi e completi che si gustano bene da soli come **piatto unico**!

Scopri anche:

Le [Pannelle](#) (gustose frittelle di farina di ceci tipiche della cucina siciliana)

Ricetta Arancini di riso

Come fare gli Arancini di riso

Prima di tutto bollite il riso in abbondante acqua e sale, scolate al dente, mantecate in pentola con burro e zafferano fino a quando non otterrete un composto perfettamente cremoso e amalgamato:



Trasferite su una placca o una teglia larga, in modo che il riso si possa raffreddare in maniera uniforme.

ragù di carne e piselli per arancini

tritare cipolla, sedano e carota molto finemente, soffriggete con olio, aggiungete le carni macinate, lasciate rosolare 1 minuto, sfumate con vino. Lasciate asciugare, versate quindi la passata di pomodoro, alloro, chiodi di garofano e lasciate prendere il bollo. coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fiamma dolce per almeno 50 minuti,

Il ragù di carne deve risultare denso! quindi togliete coperchio e fate tirare il più possibile, aggiungete infine i pisellini, benissimo anche quelli già congelati. Lasciate cuocere per ancora 15 minuti senza girare troppo, devono risultare integri!

Eliminate le foglie di alloro e chiodi di garofano. Lasciate raffreddare mezz'ora, infine aggiungete il caciocavallo grattugiato. Salate e lasciate raffreddare completamente

il segreto per arancine perfette è un ragù denso e compatto!



Come formare gli arancini di riso

Prima di procedere alla formazione degli arancini siciliani, è bene che riso e ragù siano perfettamente freddi!

Prelevate un pugno di riso e con una mano tenete il guscio, con l'altra scavate dentro al fine di realizzare un involucro per il ripieno:



Adagiate dentro 2 cucchiaini di ragù e un pezzetto di caciocavallo. Aggiungete sopra un cucchiaino di riso e modellate con le mani ogni arancino! Potete decidere se realizzarlo perfettamente tondo, oppure come gli originali arancini palermitani a forma conica.

Man mano che li realizzate compattate molto bene e ponete in un piatto da portata.

Doppia panatura per arancini siciliani

In una ciotolina a bordi alti aggiungete la farina e versate qualche cucchiaino di acqua al fine di creare una pastella densa e appiccicosa che non sia troppo fluida, ma della consistenza della tempura.

Immergete l'arancino e fate in modo che venga ricoperto di tutta la pastella

Trasferitelo poi nel pan grattato dove gli darete nuovamente la forma :



Una volta realizzati tutti gli arancini potete conservarli in frigo per 2 – 3 giorni congelarli oppure friggerli.

Per la frittura, scegliete un pentolino a bordi alti, in cui friggere in abbondante olio di semi di arachidi 2 massimo 3 pezzi per volta, quando l'olio è bollente e ad una temperatura di 175°. Potete valutare la temperatura perfetta immergendo uno stecchino se si riempie di bollicine è pronto!

Immergete gli arancini di riso in olio bollente e fate cuocere per 2 minuti circa Scolate su carta assorbente quando sono belli dorati!

Ecco pronti i vostri **Arancini di riso!** caldi , filanti e croccantissimi!



GIALLO ZAFFERANO

Arancini di riso

EnergiaKcal628

CONDIVIDI

PREFERITI ■ COMMENTI ■ FATTE DA VOI

PRESENTAZIONE



ASCOLTA

Gli arancini di riso (o arancine), vanto della cucina siciliana, sono dei piccoli timballi adatti ad essere consumati sia come spuntino che come antipasto, primo piatto o addirittura piatto unico. In Sicilia si trovano ovunque e in ogni momento, sempre caldi e fragranti nelle molte friggitorie: di città in città spesso cambiano forma e dimensioni, assumendo fattezze ovali, a pera o rotonde, a seconda del ripieno. Si possono contare circa 100 varianti: dalla più classica al ragù e al prosciutto, a quelle più originali come al [pistacchio](#) e agli [spinaci](#), oppure addirittura [al forno](#)! Persino nella cucina campana c'è una versione molto simile conosciuta come "palle di riso" e che si abbina sempre agli altri fritti tipici, comprese le [frittelle di sciurilli](#).

Noi oggi vi presentiamo le due classiche intramontabili, al ragù di carne di maiale e piselli e al prosciutto e mozzarella; voi quale preferite?

INGREDIENTI

628

Calorie per porzione

- EnergiaKcal628
- Carboidratig55.1
- di cui zuccherig2.2
- Proteineg13.8
- Grassig38.8

- di cui saturig**9.73**
- Fibreg**1.7**
- Colesterolomg**32**
- Sodiomg**635**

INGREDIENTI PER CIRCA 12 ARANCINI

Zafferano 1 bustina
Burro 30 g
Riso vialone nano 500 g
Sale fino 1 pizzico
Acqua 1,2 l
Caciocavallo stagionato da grattugiare 100 g

PER IL RIPIENO AL RAGÙ

Sale fino q.b.
Pepe nero q.b.
Cipolle ½
Burro 25 g
Maiale macinato 100 g
Olio extravergine d'oliva q.b.
Passata di pomodoro 200 ml
Pisellini 80 g
Caciocavallo fresco 50 g
Vino rosso 50 ml

PER IL RIPIENO AL PROSCIUTTO

Prosciutto cotto in una sola fetta 30 g
Mozzarella 60 g

PER LA PASTELLA

Farina 00 200 g
Sale fino 1 pizzico
Acqua 300 ml

PER IMPANARE E FRIGGERE

Pangrattato q.b.
Olio di semi q.b.

AGGIUNGI ALLA LISTA DELLA SPESA

PREPARAZIONE

COME PREPARARE GLI ARANCINI DI RISO



Per preparare gli arancini di riso, iniziate lessando il riso in 1,2 l di acqua bollente salata **1**, in modo da far sì che, a cottura avvenuta, l'acqua sia stata completamente assorbita (questo permetterà all'amido di rimanere tutto in pentola e otterrete un riso molto asciutto e compatto). Fate cuocere per circa 15 minuti, poi sciogliete lo zafferano in pochissima acqua calda e unitelo al riso ormai cotto **2**. Unite anche il burro a pezzetti **3**.



Unite il formaggio grattugiato **4**, mescolate bene per amalgamare il tutto, dopodiché versate e livellate il riso su un vassoio ampio e basso **5** e copritelo con la pellicola, per farlo raffreddare completamente, la pellicola eviterà che la superficie del riso si secchi. Lasciate riposare il riso per un paio di ore fuori dal frigorifero. Intanto dedicatevi al ripieno al ragù: mondate e affettate finemente la cipolla **6**



Fate stufare la cipolla tritata in un tegame con 2 cucchiari d'olio e il burro **7**, poi unite la carne macinata **8**; fatela rosolare a fuoco vivace, quindi aggiungete il vino **9** e lasciatelo sfumare.



A questo punto aggiungete la passata di pomodoro **10**, aggiustate di sale e di pepe a piacere e fate cuocere a fuoco lento coperto per almeno 20 minuti. A metà cottura, aggiungete i piselli (11-12) (se necessario potete aggiungere pochissima acqua calda perchè il ragù dovrà risultare ben rappreso e non liquido).



Mentre i piselli si cuociono tagliate a cubetti il caciocavallo **13**, il prosciutto cotto **14** e la mozzarella **15**. Avrete così pronti tutti i ripieni.



Una volta che il riso si sarà raffreddato completamente (ci vorranno almeno un paio di ore), potrete formare gli arancini, per aiutarvi nella formazione tenete vicino una ciotola colma di acqua così da potervi inumidirvi le mani. Prelevate un paio di cucchiaini di riso per volta (circa 120 gr di riso), schiacciate il mucchietto al centro del mano formando una conca **16** e versateci all'interno un cucchiaino di ripieno al ragù **17**, aggiungete qualche cubetto di caciocavallo **18**.



Quindi richiudete la base dell'arancino con il riso **19** e modellatelo dandogli una forma a punta **20**: potete dare questa forma a tutti gli arancini farciti con il ragù. Mentre per il ripieno al prosciutto, farcite ciascun arancino (formato circa da 130 gr di riso) con dadini di prosciutto e mozzarella **21**. Il ripieno con questo tipo di ripieno viene tradizionalmente detto "al burro".



e modellateli dandogli una forma rotonda **22**. Ora che avete tutti gli arancini pronti **23**, preparate la pastella: in una ciotola versate la farina setacciata, un pizzico di sale e l'acqua a filo **24**. Mescolate accuratamente con una frusta per evitare che si formino grumi.



Quindi tuffate gli arancini, uno ad uno, nella pastella **25** avendo cura di ricoprirli interamente **26** e rotolateli nel pangrattato **27**.



In un pentolino scaldate l'olio e portatelo alla temperatura di 170°, a quel punto friggete un arancino alla volta o massimo due **28** per non abbassare la temperatura dell'olio: quando saranno ben dorati potrete scolarli **29** ponendoli su un vassoio foderato con carta assorbente **30**. Mi raccomando: gustate gli arancini di riso ben caldi!

CONSERVAZIONE



Potete conservare gli arancini di riso cotti in frigorifero per un paio di giorni.

In alternativa potete preparare il riso il giorno prima, coprirlo con la pellicola trasparente e lasciarlo riposare per una notte in frigorifero per tutta la notte.

Si possono congelare crudi se avete utilizzato tutti ingredienti freschi non decongelati e friggere all'occorrenza direttamente da congelati. In questo caso consigliamo di farli leggermente più piccoli in modo che si cuociano in maniera maggiormente uniforme.

CONSIGLIO



Se volete, potete sostituire il caciocavallo con pecorino fresco, provola o mozzarella.

CURIOSITÀ



L'arancino di riso, che deve il suo nome alla somiglianza estetica con l'arancia, è un prodotto tipico di Messina e Palermo, ma si prepara secondo la tradizione in tutta la Sicilia.

Secondo alcuni, gli arancini sarebbero nati ad opera delle monache nei conventi, per altri all'interno delle ricche case baronali, mentre più praticamente, c'è chi li farebbe derivare dalla tradizione della cucina popolare, dove gli avanzi venivano sapientemente riciclati con fantasia e gusto.




Arancini di riso

Gli arancini di riso sono un classico della cucina siciliana, sono dei mini timballi di riso fritti farciti con ragù, formaggio e piselli. Il loro nome deriva dalla forma e dal colore dorato che ricorda quella di un'arancia, nonostante la ricetta di base sia più o meno simile in tutta la Sicilia, ci sono delle differenze di nome e di forma su cui spesso si dibatte. Nella parte occidentale dell'isola questa specialità è conosciuta come "arancina", mentre nella parte orientale è chiamata "arancino", a Palermo si fanno tondi, ed a Messina si fanno conici ;) Non so voi, ma io li adoro in tutti i nomi e tutte le forme e questa mattina vi propongo la mia ricetta. Piccola curiosità, il 13 dicembre, in occasione della festa di santa Lucia, in Sicilia ed in particolare a Palermo si ha la tradizione di mangiare le arancine, leggevo l'anno scorso un articolo in cui c'era scritto che in quel giorno vengono venduti milioni di arancine. Un bacio e buona giornata a chi passa di qui :*

• Ingredienti per 14 arancini:

- 250 gr di riso
- 30 gr di parmigiano grattugiato
- 1 bustina di zafferano
- 1 uovo

- sale
- 1/4 di cipolla
- 100 gr di carne macinata
- 100 ml di passata di pomodoro
- 50 gr di piselli
- 60 gr di caciocavallo
- 1 uovo
- pangrattato
- olio di semi

-  preparazione: 30 min
-  cottura: 10 min
-  totale: 40 min



PROCEDIMENTO

Come fare Arancini di riso

Cuocete il riso in una pentola in acqua salata, non mettetene troppa, dovrete far sì che a fine cottura sia stata assorbita quasi completamente.



1

A cottura avvenuta, sciogliete lo zafferano in pochissima acqua e unitelo al riso insieme all'uovo e al formaggio grattugiato.



2

Mescolate bene per amalgamare il tutto



3

Versate il riso su un un piatto piano da portata, stendetelo e fate raffreddare completamente



4

Rosolate la cipolla tritata in una pentola, poi unite la carne macinata. Rosolate la carne quindi salate e sfumate con il vino



5

Aggiungete la passata di pomodoro e cuocete a fuoco lento coperto per circa 20 minuti.



6

Aggiungete ora i piselli lessi e mescolate



7

Una volta che il riso si sarà raffreddato formate gli arancini.
Prendete un cucchiaino di riso e farcitelo al centro con un cucchiaino di ripieno e un pò di formaggio



8

Richiudete l'arancino con un pò di riso e modellatelo dandogli una forma rotonda.



9

Passate gli arancini in un piattino con uovo battuto e poi nel pangrattato



10



11

Friggete gli arancini in una padella con l'olio bollente fino. Girarli di tanto in tanto fino a farli dorare completamente.



12

Sollevateli con una schiumarola e poggiateli man mano su un foglio di carta assorbente, poi servite gli arancini di riso caldi.



13



14

- Ricetta Arancini di riso
- Come preparare Arancini di riso
- Aran