



Ingredienti per circa 12 arancini

Ragù + Mortadella

Burro 30 g

Riso vialone nano (oppure Carnaroli) 1 kg

Sale 1 pizzico

Acqua 1,2 l

Caciocavallo stagionato grattugiato 100 gr

Pangrattato

100 gr. di Mortadella

200 gr. di Primo sale

2 uova

Preparazione del riso per le arancine:

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 al nero di seppia! Noi oggi vi presentiamo le due classiche intramontabili, al ragù di carne di maiale e piselli e al prosciutto e mozzarella.

Per preparare gli arancini di riso, iniziate lessando 1 kg. di riso in 1 lt di acqua bollente salata, 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 e unitelo al riso ormai cotto. Unite la salsa e il formaggio grattugiato. Mescolate bene per amalgamare il tutto, dopodiché versate e livellate il riso su un vassoio ampio e basso e copritelo con la pellicola, per farlo raffreddare completamente, la pellicola eviterà che la superficie del riso si secchi.

Preparare gli arancini pronti da friggere.



Con una mano prendete un pugno di riso, disponetelo sull' 'altra leggermente a conca e livellate il riso fino quasi a rivestire il palmo della mano. Prendete una cucchiata di ragù di carne e disponetela al centro del riso.



Con la mano libera prendete un altro piccolo pugno di riso e cercate di dargli la forma del precedente aiutandovi con il dorso della mano occupata.

Ponete la mano rivestita solo del riso sull'altra mano e cercate di unire delicatamente le due parti.



Passate l'arancino nella farina poi nell'uovo. Passatelo nel pangrattato e panatelo delicatamente. Quando saranno tutti pronte potete friggerli.

Per la frittura è importante che l'olio sia abbondante, deve ricoprire almeno per metà le arancine.