



Le nostre ricette

Arancini di riso

tempo di preparazione: ⌚ 70'

difficoltà: 🍴🍴

ingredienti:

Per 20 arancini:

100 g di pecorino fresco;

400 g di riso semifino;

circa 1,2 l di brodo;

1 cipolla piccola;

50 g di burro;

60 g di parmigiano grattugiato;

1 bustina di zafferano;

1 tazza di ragù di carne;

3 cucchiaini di pisellini freschi o surgelati;

2 uova;

300 g circa di pangrattato;

3 cucchiaini di farina;

olio di oliva o di arachide per friggere

preparazione:

Scaldate il burro in una casseruola e fatevi appassire a fuoco dolcissimo la cipolla tritata fine. Quando comincia a prendere colore, unite il riso e fatelo tostare per qualche minuto nel soffritto, sempre mescolando. Aggiungete quasi tutto il brodo bollente [il resto lo aggiungerete in un secondo tempo, se serve], rialzate la fiamma e lasciate cuocere mescolando ogni tanto. Un paio di minuti prima della fine della cottura unitevi lo zafferano sciolto in un cucchiaino di acqua calda. A fine cottura il riso dovrà essere ancora un po' al dente e piuttosto denso. Amalgamatevi il formaggio grattugiato quindi stendetelo sul tavolo di marmo o su un largo piatto da portata e lasciatelo raffreddare. Lessate i pisellini in poca acqua salata, scolateli e mescolateli al ragù che dovrà essere piuttosto asciutto. Tagliate il formaggio a dadini. Prendete in mano una cucchiainata colma di riso, fateci un incavo e riempitelo con un paio di cucchiaini di ragù e piselli e con un dadino di formaggio. Chiudete con un po' di riso e modellate con le mani l'arancino che dovrà avere la forma e le dimensioni, appunto, di una piccola arancia. A lavoro ultimato, sbattete le uova in una ciotola, infarinare gli arancini e passateli prima nell'uovo e poi nel pangrattato, rivestendoli con uno strato spesso e uniforme. Lasciateli riposare per un paio d'ore al fresco prima di friggerli in abbondantissimo olio ben caldo [175°]. Quando sono ben dorati, scolateli e passateli su un doppio foglio di carta da cucina. Serviteli caldi ma non bollenti.

