

Arancine palermitane - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

piatto unico - riso - carne - piselli - Sicilia - rosticceria - video

(dose per 15 arancine circa: 4 persone)
ricetta tradizionale diffusa in tutta l'Isola con piccole varianti

Ingredienti:

g. 500 di riso Ribe o superfino Arborio
2 dadi
1,2 lt. di acqua
150 g. di carne tritata
2 cucchiaini di besciamella densa
100 g. di piselli lessati
150 g. di passata di pomodoro
250 g. di mozzarella
80 g. di caciocavallo fresco morbido
120 g. di prosciutto a cubetti
2 buste di zafferano
1 uovo
50 g. di Parmigiano grattugiato

Procedimento:

Bollire il riso in 1,2 litri d'acqua con l'aggiunta dei dadi finchè non avrà assorbito tutta l'acqua di cottura. Appena tiepido aggiungere lo zafferano, l'uovo e il parmigiano.

Per il ripieno alla carne: preparare un denso ragù con un soffritto di cipollina, carne tritata, passata di pomodoro, besciamella, piselli, noce moscata, pepe, sale. Appena intiepidisce, aggiungervi prosciutto, caciocavallo e/o mozzarella a cubetti.

Per la variante "al burro" il ripieno sarà costituito da una besciamella preparata con 50 g. di burro, 60 g. di farina e 1/2 litro di latte, pepe, sale e noce moscata, con l'aggiunta (appena intiepidisce) di cubetti di prosciutto e mozzarella.

Bagnare spesso le mani durante la lavorazione per modellare il riso agevolmente: prenderne un pugno, modellarlo nel palmo della mano dandogli una forma concava, sulla quale mettere all'incirca 1 cucchiaino di condimento, e chiudere con dell'altro riso in modo da formare una sfera grande quanto un'arancia.

Per la finitura immergerle una per volta in una pastella fluida di acqua, farina e sale, rotolarle nel pangrattato.

Friggerne massimo 3 per volta (per non abbassare eccessivamente la temperatura dell'olio) in un pentolino, sommerse da abbondante olio ben caldo, avendo cura di non rigirarle o se necessario attendere che si indurisca la parte immersa. Sono pronte quando assumono un bel colore dorato intenso. Lasciarle intiepidire prima di gustarle.



Il riso si stende su una superficie di marmo e si lascia raffreddare in uno strato sottile



Le mani devono essere sempre molto umide per modellare al meglio



Si dispone il condimento sulla sfoglia di riso



Man mano si va chiudendo il condimento all'interno, allungandovi sopra lo strato di riso









Consigli di Line: il peso ideale per la pallotta è di 135 grammi di riso cotto. Con questa pezzatura si ottengono 10 arancine di pezzatura grande, con le dosi indicate sopra. Per semplificare il lavoro è meglio preparare prima tutte le pallotte e poi procedere creando l'incavo, riempiendolo e chiudendo per poi passare alla pastellatura (operazione facilitata indossando un paio di guanti da chirurgo). Una panatura fine ed esteticamente perfetta si ottiene macinando finemente le fette biscottate.

[Qui il video](#) esplicativo di Line