

Arancini Siciliani al Ragù



Ingredienti (per 25 arancine)

- 1kg di riso arborio
- 40g di burro
- 2 dadi
- 2 bustine di zafferano
- 3 litri di acqua

Per il ripieno

- 1 carota
- 1 cipolla
- 600g di carne trita di vitello
- 1 bicchiere di vino bianco
- 500ml di passata di pomodoro
- 200g di piselli (vanno bene anche quelli surgelati)
- 200g formaggio provola dolce tagliato a cubetti
- Sale e Pepe quanto Basta

Per la panatura

- 3 uova
- Pangrattato quanto basta

Preparazione:

1)Ripieno

Preparate il ragù: tritate finemente la cipolla e la carota e soffriggeteli con un filo d'olio per un paio di minuti. Unite la carne trita e fatela rosolare per 5 minuti. Unite il vino e lasciatelo sfumare. Versate la passata di pomodoro. Unite i piselli. Aggiustate di sale e pepe. Fate cuocere a fuoco lento per 40 minuti circa.

2)Riso

Cuocete il riso in una pentola con l'acqua salata leggermente salata e con l'aggiunta dei due dadi, le bustine di zafferano e il burro. Fate cuocere fino a quando l'acqua non si assorbe mescolando di tanto in tanto (quando l'acqua comincia ad assorbirsi mescolate continuamente affinché il riso non si apprenda.). Lasciate raffreddare.

Una volta che il riso sarà freddo per preparare gli arancini prendere circa 50g di riso, appiattirlo sul palmo della mano tenuto concavo e farcirlo con il ragù preparato e i pezzettini di formaggio. Richiudete l'arancino con circa 40g di riso e modellatelo tutto dandogli la forma che preferite (a goccia o tonda). Fate così per prepararli tutti

Passate ciascun **arancino** nelle uova sbattute e, subito dopo, fateli rotolare nel pangrattato. Friggere nella friggitrice o in abbondante olio bollente girandole di tanto in tanto. Ponete i vostri arancini su un foglio di carta assorbente e servite

consiglio- tra un' arancino e l'altro sciacquare le mani con dell'acqua affinché non siano troppo appiccicose.

