



**Ricetta N. RE002276 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 26 Giu 2018 alle ore 11:22**

**da RITA DEL CASTILLO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Arancina a doppio strato con seppia e finocchietto selvatico

L'Arancina piatto tipico della regione Sicilia definito piatto unico, ma soprattutto cibo di strada. La mia Arancina rivisitata a doppio strato con seppia e finocchietto selvatico.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 6 persone

Arancina con seppia e finocchietto selvatico a doppio strato

500 g riso classico

500 g seppia e sacche di nero ( q.b. a colorare)

n. 1 mazzetto di Finocchietto selvatico

200 g c.a. di pomodorini spellati

n. 1 cipolla

n. 2 foglie di alloro secche

125 g burro

n. 1 uovo

Olio di oliva extravergine q.b.

1 l acqua

Vino bianco q.b.

100 g farina

300 g c.a. di pan grattato

Olio di semi per friggere q.b.

Limone succo e buccia a Julien q.b.

Arancia succo e buccia a Julien q.b.

n.1 dado vegetale

Pepe rosa q.b.

Sale e pepe q.b.

### Prodotti utilizzati

Riso Gallo tipo per arancine oppure timballi

### Strumenti di cottura

n. 2 tegami, n.1 casseruola, n. 2 vassoi, n. 2 ciotoline, friggitrice, frullatore, mix, mestoli.

### Preparazione

\*1 preparazione- Cuocere i finocchietti selvatici

In un tegame mettere a cuocere i finocchietti in abbondante acqua salata. Appena cotti, metterli a scolare e tagliare a piccoli pezzetti.

Dividerli in due parti, una parte per il ripieno e l'altra parte per condire la parte di riso bianco che farà da primo strato.

**\*2 Preparazione - Cottura del riso**

In un tegame abbastanza capiente versare l'acqua, aggiungere il sale, la foglia di alloro, del dado vegetale (il mio autoprodotta) e portare ad ebollizione, versate il riso e aggiungere il burro, far cuocere a fuoco moderato. A cottura quasi ultimata, dividere in 3 parti, 2 parti aggiungete le sacche di nero e mescolate fino al totale assorbimento e a colorarsi di nero intenso. Versare in un vassoio e far raffreddare. L'altra parte aggiungere il finocchietto tagliato piccolissimo, mescolare e far raffreddare in un vassoio.

**\*3 Preparazione - Seppia mattinata**

Mettere i tentacoli della seppia in una ciotolina a marinare con il succo di limone per circa 15 minuti, dopo di che scolare e mettere del succo di arancia e marinare per altri 15 minuti. Aggiungere sale, pepe rosa e prezzemolo e scorza di arancia e limone tagliati a giulien.

**\* 4 preparazione - Ragù di seppia**

In una casseruola fare un soffritto con cipolla e olio di oliva extravergine, appena imbiandito aggiungere la seppia, sale e pepe, cuocere fino a che non si sia imbiancato, sfumare con del vino bianco, qualche minuto e aggiungere i finocchietti e i pomodorini tagliati a pezzetti, privi di pelle.

Cuocere a fuoco moderato fino a che non diventa abbastanza stretto. A cottura ultimata versare il ragù in un piatto e far raffreddare.

**\*5 preparazione - Pastella**

In una ciotola sbattete un uovo, aggiunge dell'acqua e farina q.b. per ottenere una crema morbida.

**\*6 preparazione - Pan grattato**

Macinate finemente con un frullatore del pane in cassetta e metterla in una ciotola abbastanza larga.

**\*7 preparazione - Arancine a doppio strato**

1) Preparare delle palline di piccole dimensioni di circa 4 cm di diametro con il riso bianco con finocchietto e metterle in un vassoio, allo stesso modo procedere a formare delle palline un po' più grandi circa 6 cm con il riso nero e posizionare in un altro vassoio.

2) Procediamo a fare la prima arancina, nella mano sinistra schiacciare la pallina di riso bianco quasi a coprire il palmo della mano, mettere un cucchiaino di ragù di seppia e chiudere in se stesso il riso fino a che non si formi la prima pallina ripiena, poggiarle tutte man mano in un vassoio.

Prendere una pallina di riso nero e come abbiamo fatto con quella di riso al finocchietto schiacciandola nel palmo della mano e inseriamo la pallina che abbiamo fatto prima con il riso bianco, chiudiamo il riso in se stesso formando una pallina più grande, poggiamo sul vassoio, così fino a completarle tutte.

3) Panatura: passare le palline nella pastella e poi nel pan grattato, massaggiare fino a fare delle palline perfette e togliere l'eccesso di pan grattato, così con tutte le palline, che adesso sono diventate "Arancine".

**\* 8 preparazione - Cottura**

Utilizzando una friggitrice mettere dell'olio di semi vari e portate a temperatura di 170°, immergere poche per volta le arancine e friggere fino a che la crosta non sia dorata. Poggiare in un foglio di carta assorbente .

Buon appetito .

**Vino consigliato**

Vino bianco, oppure spumante fresco