



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003281 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Apr 2020 alle ore 12:05

da MARIALaura ROLANDO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Arancino sciuè sciuè

Un semplice arancino, una "palla di riso", che racchiude nel suo cuore caldo una sorpresa, proprio come io racchiudo nel cuore i ricordi di mia nonna, originaria di Palermo, che voglio ricordare così. Questa però è una variante bianca partenopea... "sciuè sciuè"!

Una ricetta con ingredienti semplici che è facile reperire in casa o altrimenti da rinnovare ogni volta con un ripieno diverso, a seconda di quello che abbiamo in frigo.

I classici arancini di riso, o meglio arancine, sono il classico street food siciliano a forma di cono, con un morbido ripieno di carne al ragù racchiuso in una panatura croccante. E allora, oggi che restiamo tutti in casa, chiudiamo gli occhi, e con un morso lasciamoci trasportare da quel sapore così accattivante nelle strade assolate della Sicilia, o nei vicoli affollati e caotici di Napoli.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

Ingredienti per 15 arancini:

800 g Riso Carnaroli

80 g Burro

2 Bustine di zafferano

1,8 l Acqua

150 g Parmigiano Reggiano

Grattugiato

Q.b. Sale

Per il ripieno:

250 g Provola affumicata (Sorì)

250 g Salame Napoli

In alternativa prosciutto cotto

Q.b. Pepe bianco

Per impanare:

4 Uova

Q.b. Pangrattato

150 g Farina "00" (Mulino Caputo)

Q.b. Olio Frienn (Olitalia)

Strumenti di cottura

Pentola, padella, tegame o friggitrice

Preparazione

Lasciare cuocere il riso in una grande pentola antiaderente in abbondante acqua salata, scolare e unire il burro, lo zafferano, ed il parmigiano. Mescolate il tutto e fare raffreddare.

Inumidire leggermente le mani e mettere sul palmo della mano una manciata abbondante di riso, e formare una conca che andremo a riempire con i dadini di provola e di salame napoletano (in alternativa si può usare il prosciutto cotto). Richiudere e compattare bene l'arancino.

Ora preparare la pastella mischiando la farina 00 con dell'acqua calda, aggiungere l'acqua man mano e mescolare per raggiungere una giusta densità. Passare le arancine nella pastella e poi nel pangrattato, e poi nell'uovo precedentemente sbattuto con un pizzico di sale, e poi ancora nel pangrattato.

Consiglio di lasciarli riposare in frigorifero per qualche ora e poi procedere alla frittura in un tegame alto con abbondante olio di semi.

Una volta che l'olio sarà ben caldo immergervi gli arancini e girarli di tanto in tanto cosicchè diventino uniformemente dorati e una volta pronti disporli su carta assorbente.

Buon arancino a tutti!

La ricetta ha partecipato a:

#ilbuonodistareacasa