



Italia a Tavola

Seleziona lingua Powered by Google TraduttoreQuotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 24 Aprile 2020 | aggiornato alle 04:38 | 65100 articoli in archivio

CORONAVIRUS PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA

RICETTE LIFESTYLE

VIDEOPINIONIRIVISTA NETWORKLA SQUADRA | CONTATTIABBONAMENTI

CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE



HOME RICETTE ANTIPASTI



di Marialaura Rolando

Arancino sciuè sciuè

Pubblicato il 23 Aprile 2020 | 18:45

Una ricetta di Marialaura Rolando, tra le 10 più cliccate del contest Il Buono di stare in cucina, organizzato da **MySocialRecipe**.

Ingredienti (per 5 persone):

Per i 15 arancini: 800 g di **riso Carnaroli**, 80 g di burro, 2 bustine di zafferano, 1,8 l di acqua, 150 g di **Parmigiano Reggiano** grattugiato, sale q.b.

Per il ripieno: 250 g di provola affumicata (Sori), 250 g di salame Napoli (in alternativa prosciutto cotto), pepe bianco q.b.

Per l'impanatura: 4 uova, pangrattato q.b., 150 g di farina "00", Olio Frienn (Olitalia) q.b.



Gli arancini rivisitati alla napoletana

**Tempo di preparazione:** 2 ore

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Preparazione: lasciare cuocere il riso in una grande pentola antiaderente in abbondante acqua salata, scolare e unire il burro, lo zafferano e il Parmigiano Reggiano. Mescolare il tutto e fare raffreddare. Inumidire leggermente le mani e mettere sul palmo della mano una manciata abbondante di riso, formare una conca che bisognerà 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 gli arancini nella pastella, poi nel pangrattato, infine nell'uovo precedentemente sbattuto con un pizzico di sale, 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 cosicché diventino uniformemente dorati. Una volta pronti disporli su carta assorbente. Buon arancino a tutti!

Ispirazione: 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. Questa però è una variante bianca partenopea... "sciuè sciuè"! Una ricetta con ingredienti semplici che è facile reperire in casa o che possono essere cambiati ogni volta con un ripieno diverso, a seconda di quello che abbiamo in frigo. I classici arancini di riso, o 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.

La ricetta è la tra le 10 più cliccate del **contest online "Il Buono di stare a casa" organizzato dalla piattaforma MySocialRecipe.**

© Riproduzione riservata

[HOME](#) > [RICETTE](#) > [ANTIPASTI](#) > *Arancino sciuè sciuè - Italia a Tavola*

ABBONATI ALLA RIVISTA

RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

Iscriviti alle [newsletter quotidiane](#) e ricevi direttamente su WhatsApp

Ricevi in tempo reale le [principali notizie del giorno](#) su Telegram

Iscriviti alle [newsletter settimanali](#) inviate via mail

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini



ARANCINO

RICETTA

PARMIGIANO REGGIANO

SALAME NAPOLI

NAPOLI

MY SOCIAL RECIPE

IL BUONO DI STARE A CASA

ANTIPASTO

FOOD

MARIALAURA ROLANDO

SCRIVI UN COMMENTO

ARTICOLI CORRELATI

