



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003435 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 10 Dic 2020 alle ore 13:30

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

Sua maestà l'arancina alla carne

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 0 persone

Per il riso:

1 kg Riso

1 e 1/2 l Acqua

2 Foglie di alloro

2 Dadi vegetali

200 g Burro

Q.b. Zafferano a fili RossoCorleone

Q.b. Sale e Pepe

Ragù:

500 g Tritato di vitello o maiale

100 g Piselli

1 l Passata di pomodoro

2 Cucchiaini di olio d'oliva

1 Cipolla

1 Costa di sedano

1 Carota

Q.b. Noce moscata

Q.b. Sale e Pepe

Pastella:

2 Uova

100 ml Acqua

2 Cucchiaini di Farina 00

Panatura:

Q.b. Pangrattato

Q.b. Sale

Preparazione

Preparazione ragù di carne: in un tegame dai bordi alti fare soffriggere la cipolla, il sedano e la carota tritati finemente. Quando la cipolla si sarà dorata, aggiungere il macinato di carne e sgranarlo con l'aiuto di un cucchiaino di legno e fare rosolare del tutto. Unire il vino e lasciare evaporare.

Aggiungere la passata di pomodoro, aggiustare di sale e pepe e fare cuocere a fiamma moderata sino a quando non raggiungerà il bollore, aggiungere i piselli e proseguire la cottura per 60 minuti circa a fuoco basso.

A questo punto spegnere il fuoco e fare raffreddare.

Cottura del riso: in un tegame versare l'acqua e aggiungere tutti gli ingredienti tranne il riso, portate ad ebollizione e aggiungere il riso, cuocere a fiamma moderata, quando l'acqua sarà completamente assorbita il riso sarà cotto . Porlo in vassoi e fare raffreddare per circa 39 minuti, quando sarà freddo formare delle palline della dimensione di una pallina da tennis.

Preparazione della pastella: preparare nel frattempo una lega che servirà per creare la panatura delle arancine. Mischiare la farina 00 con dell'acqua calda, aggiungere un po' di acqua alla volta e mescolare con una frusta da cucina, dovrà essere una pastella mediamente densa.

Formare le arancine: prendere una pallina e metterla al centro del palmo della mano sinistra e con le dita della mano destra fare un buco al centro e allargare delicatamente, aggiungere 2 cucchiari di ragù e sovrapporre il riso chiudendo con tutte e due le mani ruotate fino a chiudere del tutto. Così fino ad esaurire tutto il riso.

Passate le arancine nella pastella e poi nel pangrattato condito con del sale.

Mettere a riscaldare l'olio di girasole in una friggitrice oppure in una casseruola, appena raggiunta la temperatura di 160/180 gradi immergere le arancine e friggere fino a che il suo colore sia diventato un giallo dorato..