

Arancini con carne macinata e mozzarella

Gli arancini di riso - palline di riso ripiene e fritte - sono un classico della cucina siciliana e soddisfano sia la fame che la voglia di italianità.

Gli arancini devono il loro nome alla loro crosta che va dall'arancione al marrone dorato. Nella ricetta originale, il risotto è arricchito con lo zafferano; tradizionalmente, si aggiungono anche i piselli al ripieno di carne macinata. Abbiamo deciso la versione che ci è piaciuta di più dopo averci provato: senza zafferano e senza piselli, ma con la mozzarella. Semplicemente deliziosi!

Oltre a quelli con carne macinata, ci sono naturalmente una grande varietà di ripieni di arancini, ad esempio quelli vegetariani con spinaci o quelli con prosciutto e mozzarella - non ci sono limiti alla vostra immaginazione.

A proposito, friggere queste prelibatezze del Sud Italia funziona bene anche nella friggitrice ad aria. In questo caso, spennellate leggermente le palline con olio di girasole e poi friggetele per circa 14 minuti a 180 gradi. Girate gli arancini a metà tempo.

Ingredienti per il ragù alla bolognese

- 300 g di carne di manzo tritata bio
- 3 cucchiaini d'olio d'oliva
- 1 cipolla medio-grande, tritata
- 1 aglio grande, pressato
- ½ peperone rosso, tagliato a bocconi
- ½ carota media, tagliata a pezzetti
- 1 dl di vino rosso
- 4 dl di passata di pomodoro
- ¼ di foglia d'alloro
- Un po' di basilico e origano secchi
- Un po' di pepe di Cayenna
- 2 prese di zucchero
- Sale e pepe

Ingredienti risotto

- 1 cipolla media, finemente tritata
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva per rosolare
- 400 g di riso per risotti
- 2 dl di vino bianco
- Circa 1 litro e mezzo di brodo vegetale caldo
- 10 g di burro per mantecare
- 40 g di parmigiano, grattugiato
- Sale

Ingredienti arancini

- 200 g farina
- 300 ml d'acqua
- ½ cucchiaino di sale
- 150-300 g di mozzarella a temperatura ambiente, spezzettata
- 400 g di pangrattato
- 1 litro di olio per friggere o di girasole

Preparazione del ragù alla bolognese

1. Rosolare la carne macinata nell'olio d'oliva, aggiungere la cipolla e l'aglio e soffriggere insieme per 3 minuti.

Abbassare il calore, unire le verdure e cuocere a vapore per altri 2 minuti.

2. Smorzare con il vino rosso e cuocere a fuoco lento fino a quando è quasi completamente evaporato, mescolando di tanto in tanto.
3. Aggiungere la passata, l'alloro, le erbe, le spezie e lo zucchero, portare a ebollizione. Far sobbollire la salsa per almeno un'ora, mescolando di tanto in tanto. La prima mezz'ora con, poi senza coperchio, in modo che la salsa si addensi bene, il che è importante per la consistenza degli arancini. Infine, condire a piacere.

Consiglio: se il sapore dell'alloro diventa troppo intenso, rimuovetelo a metà cottura.

Preparazione del risotto

1. Imbiondire i pezzi di cipolla nell'olio d'oliva, aggiungere il riso, tostarlo e cuocere per altri 2 minuti.
2. Smorzare con il vino bianco, sobbollire il riso finché il liquido non è quasi completamente evaporato.
3. Da questo momento in poi, continuare ad aggiungere brodo vegetale in modo che il riso sia appena coperto, far cuocere a fuoco medio e continuare a mescolare in modo che nulla bruci.
4. Non appena il riso è cotto (piacevole da mangiare, ma può essere ancora leggermente al dente), togliere la padella dal calore, mantecare con il burro e il parmigiano e infine salare.
5. Lasciare raffreddare il risotto completamente.

Preparazione degli arancini

1. Preparare la cosiddetta *pappa*: a questo scopo, mescolare la farina, l'acqua e il sale fino a quando non si vedono più grumi.
2. Mettere 2 cucchiaini abbondanti di risotto nell'incavo della mano, schiacciarlo e formare una conca, riempire con 2 cucchiaini colmi di salsa e un pezzetto di mozzarella, chiudere la pallina con altro risotto come «coperchio» e premere bene.
3. Girare la pallina prima nella pappa, poi nel pangrattato e friggere nell'olio per frittura a 170-180 gradi per 4-6 minuti.

Consiglio: se non avete un termometro da cucina, potete controllare il calore immergendo una parte del manico di un mestolo di legno nell'olio. Quando si formano delle bollicine intorno, vuol dire che si può iniziare a friggere.

Tempo di preparazione: circa 2 ore senza raffreddamento

Casadei Armonia Rosso bio Toscana IGT

Rosso rubino brillante. Al naso profumo seducente di bacche rosse e ciliegie nere. Pieno al palato con tannini vellutati e retrogusto lungo.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)