

Arancini con ripieno cremoso di gorgonzola e mascarpone



È difficile resistere a questa croccante prelibatezza della cucina siciliana: arancini con un cuore di formaggio liquido.

A seconda delle preferenze, gli arancini hanno una forma rotonda o conica. Per ottenere la forma perfetta del cono, si consiglia di utilizzare un arancinotto, l'attrezzo per realizzare gli arancini. Questo non solo li rende più belli, ma la preparazione è anche più veloce e, soprattutto, tutte le porzioni sono della stessa dimensione.

Nella ricetta di oggi, il cuore di questo classico piatto è costituito da mozzarella, mascarpone e gorgonzola. In questa combinazione, il sapore del gorgonzola si percepisce solo leggermente, per cui la ricetta è adatta anche a chi non ama il formaggio forte. Se serviti caldi appena pronti, il loro cuore è deliziosamente liquido. Si consiglia di accompagnarli con un'insalata fresca e ricca di acidità.

Consiglio: Gli arancini del giorno precedente possono essere riscaldati nel forno preriscaldato a 180 °C per 20 minuti.

Risotto

- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cipolla media, tritata finemente
- 400 g di riso per risotti
- 250 ml di vino bianco
- Circa 1 litro e mezzo di brodo vegetale, caldo o tiepido
- 40 g di parmigiano, grattugiato
- 10 g di burro
- Una presa di sale
- Un po' di pepe nero macinato fresco

Arancini

- 350-400 ml d'acqua
- 200 g di farina
- $\frac{3}{4}$ di cucchiaino di sale
- 250 g di pangrattato
- 150 g di mozzarella, a temperatura ambiente, a pezzettoni

- 100-150 g di mascarpone
- 200 g di gorgonzola dolce, tagliato a pezzi grossolani
- 1 litro di olio per friggere o di girasole

Risotto

1. Scaldare l'olio d'oliva e soffriggere i pezzi di cipolla finché non diventano traslucidi. Aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco.
2. Cuocere a fuoco lento fino a quando il vino non sarà quasi completamente evaporato, facendo attenzione a non bruciare nulla.
3. Unire man mano una quantità di brodo vegetale tale che il riso sia sempre appena coperto dal liquido. Fare sobbollire il risotto a fuoco medio, mescolando regolarmente, fino a quando i chicchi saranno cotti ma avranno ancora una leggera consistenza.
4. Togliere la padella dal fuoco e mantecare con il parmigiano e il burro. Salare e pepare e lasciare raffreddare completamente.

Arancini

1. Mescolare bene l'acqua, la farina e il sale in una ciotola con una frusta fino ad ottenere una pastella omogenea e appiccicosa, la cosiddetta «pappa».
2. Riempire una seconda ciotola con il pangrattato.
3. **Formare gli arancini:** Nel palmo di una mano allargare due cucchiaini colmi di risotto, sagomandolo a conca, dopodiché inserirvi il ripieno di gorgonzola, mascarpone e mozzarella.
4. Sigillare con un altro po' di risotto, formare una palla e pressarla bene in modo che non si apra durante la frittura. Passare gli arancini nella pastella, quindi rigirarli nel pangrattato e pressarli bene in modo che la superficie sia asciutta e il più possibile compatta.
5. Friggere nell'olio a 160-180 gradi fino a quando gli arancini risulteranno di colore dorato medio-scuro e avranno formato una crosticina solida (ci vogliono circa 5-8 minuti a seconda del calore). Sollevarli dall'olio con una schiumarola e scolare su carta da cucina.

Tempo di preparazione: circa 2 ore senza raffreddamento

Epicuro Bianco Chardonnay/Fiano Puglia IGP

Giallo limone pallido. Al naso aromi di frutta esotica. Corpo pieno e finale persistente.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

