

ANTIPASTI

Arancine di riso

Tradizione: Provincia di Siracusa, Provincia di Enna, Provincia di Caltanissetta, Provincia di Messina, Sicilia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 4 persone

Cipolla	1/2
Olio d'oliva	3 cucchiaini
Burro	
Rigaglie di pollo	100 g
Carne di vitello magra a pezzettini	100 g
Piselli freschi sgranati	150 g
Salsa di pomodoro	
Prezzemolo	
Sedano	
Basilico	
Dado	1/2
Sale	
Riso	300 g
Zafferano	1 pizzico
Formaggio grana grattugiato	3 cucchiaini
Uovo	1

■ Preparazione

- 1 Rosolate mezza cipolla affettata in una casseruola con tre cucchiaini d'olio e una noce di burro, unitevi 100 g di rigaglie di pollo, 100 g di carne di vitello magra tagliata a pezzettini, 150 g di piselli freschi sgranati.
- 2 Dopo qualche minuto aggiungete un po' di salsa di pomodoro diluita in un bicchiere di acqua calda, un trito di prezzemolo, sedano, basilico, mezzo dado sbriciolato; regolate di sale, pepate e portate a cottura.

- 3 Mettete a lessare 300 g di riso in poca acqua e portatelo a cottura aggiungendo via via qualche altro cucchiaino d'acqua bollente (a fine cottura il riso dovrà averla assorbita tutta).
- 4 Nel frattempo rassodate un uovo. A cottura ultimata incorporate al riso 50 g di burro, un pizzico di zafferano, tre cucchiaini di formaggio grana grattugiato, un uovo.
- 5 Formate con l'impasto delle polpette leggermente a forma di pera; fatevi una piccola cavità al centro, riempitela con un po' del ragù e con pezzettini di uovo sodo, richiudetela con del riso.
- 6 Infarinate le arancine, passatele nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, friggetele in abbondante olio, scolatele su un foglio di carta assorbente, disponetele su un piatto e servitele.