



## Arancini siciliani di zia Patty

[Ingredients]

Questi arancini ho imparato a farli in Sicilia nei miei 4 anni di permanenza.

In alcune zone della Sicilia vengono anche chiamate arancine, ma come siano chiamate, sempre quelle sono, non vi dico poi a Napoli come li chiamiamo!![]

Per prima cosa cuocete il riso.

Per un chilo di riso io ho considerato tre litri di acqua; portare a bollire e buttare il riso, far cuocere aggiungendo il sale e a fine cottura, un minuto prima, aggiungete lo zafferano sciolto in un po' di acqua. Spegnete e aggiungete il burro. Non occorre scolare perché l'acqua sarà stata assorbita dal riso, questo serve da collante. Mettete il riso in una pirofila larga. Se volete potete cuocerlo anche la sera prima.

Fate un ragù molto ristretto: cipolla o scalogno, un po' di carota e olio, far soffriggere poco, aggiungere la carne tritata, far cuocere senza portarlo a rosolatura, altrimenti si secca troppo. Quando vedete che la carne è cotta, sfumate con del vino bianco, aggiungere il concentrato di pomodoro e poco sugo. Aggiungete i piselli, se sono surgelati, metteteli senza precottura, lo faranno con il sugo. Se invece sono freschi allora cuocerli prima e poi metterli nel sugo. Aggiustare di sale e far cuocere senza aggiungere acqua. Il ragù deve essere molto ristretto. Fate raffreddare.

Preparatevi la mozzarella, quella adatta per la pizza che fa meno acqua, o prendete il fiordilatte, ma fatelo scolare.

In una scodella preparate la pastella con farina e acqua, qui non ci sono dosi, dovete fare ad occhio, la pastella è giusta quando mettendo la mano dentro essa sarà velata, non spessa né liquida, salate poco.

In un'altra ciotola preparate abbondante pane grattugiato.

Ed ora via con la formazione degli arancini: prendete una certa quantità di riso, lavoratela con le mani formando una pallina, schiacciate nel centro, fate un incavo dove metterete un cucchiaino di ragù e la mozzarella. Piano piano chiudete l'arancino bagnando la mano nella pastella e facendo rotolare tra le mani l'arancino, poi tuffatelo nel pane grattugiato; a questo punto vi conviene farvi aiutare altrimenti vi dovete lavare le mani tutte le volte.

Una volta terminato il riso non dovete fare altro che friggerli in olio profondo, usate una pentola così saranno immersi nell'olio. Devono essere dorati. Servite caldi.