

ARANCINA AL RAGÙ

Primo avvertimento: nel Palermitano si dice arancina, al femminile, nel resto della Sicilia e in Italia questa pallottola di riso ripiena, impanata e fritta si chiama arancino, al maschile. Ormai questo snack (non semplice da preparare) si trova ovunque, non soltanto sull'isola. Curioso notare che Francesco Chapusot, cuoco di case nobiliari a Torino nell'Ottocento, nel suo trattato *La cucina sana, economica ed elegante* del 1846 ne pubblica una versione dolce, battezzandola "polpettine (crocanti) di riso alle albicocche". Per la ricetta ci ha dato utili consigli Margherita Bianco, di Alcamo (Pa).

PER 12 ARANCINE

Per l'impasto

Riso	g 400
Parmigiano Reggiano grattugiato	g 100
Burro	g 50
Brodo di carne	l 1
Zafferano in polvere	½ bustina
Uova	2
Sale e noce moscata	q.b.

Per il ragù

Carne di vitello macinata	g 250
Piselli freschi sgranati	g 150
Passata di pomodoro	g 100
Cipolla sbucciata	½
Sale e noce moscata	q.b.
Olio evo	q.b.

Carne di vitello macinata	g 250
---------------------------	-------

Inoltre per l'impanatura: 150 g di farina; 150 g di pangrattato; 2 uova. Per friggere: 2 l di olio evo



«... E da bere?»

Un abbinamento interessante può essere la Birra Taquamari prodotta dal birrifico artigianale Pausa Café nel carcere di Saluzzo, realizzata con tapioca, quinoa, amaranto e riso basmati.

Street Food all'italiana

■ Preparate il ragù. Sbollentate i piselli per pochi minuti e poi scolateli. In un tegame con un filo d'olio fate sudare la cipolla tritata, aggiungete la carne, fate un po' rosolare, aggiustate di sale, pepe e poi versate la salsa di pomodoro. Cuocete a fuoco basso per 20'. Aggiungete i piselli e portate a cottura facendo addensare bene il ragù.

■ Lessate il riso nel brodo, scolatelo al dente e conditelo con burro, formaggio, zafferano, noce moscata e le uova leggermente sbattute: dovrà risultare un risotto ben ristretto. Fate intiepidire e poi preparate le arancine: mettetene una manciata di riso nel palmo della mano, formando una conca con le dita inumidite.

■ Al centro collocate un cucchiaino di ragù e coprite con altrettanto riso, creando una pallina. Richiudetele bene, passatele prima nella farina, poi nelle uova sbattute e infine nel pangrattato.

■ Friggete le arancine in abbondante olio a 160 °C rigirandole fino a completa doratura. Scolatele, tamponatele nella carta assorbente e mangiatele calde «assolutamente con le mani», consiglia Margherita.

