

RICETTA DEL GIORNO

Arancini di riso

INGREDIENTI: *Per gli arancini 500 g di riso, 150 g di pangrattato, due uova, farina, 50 g di burro, 60 g di caciocavallo grattugiato, prezzemolo tritato, sale, pepe. Per il ripieno 200 g di carne al sugo, 50 g di piselli freschi cotti con la cipollina, 100 g di tuma di capra fresca non salata a pezzetti, 60 g di caciocavallo ragusano grattugiato, olio d'oliva per friggere.*

PREPARAZIONE: Lessate il riso in un litro di acqua bollente salata, cuocendolo a fuoco moderato per circa quindici minuti, rimescolando continuamente finché avrà assorbito tutta l'acqua. Toglietelo dal fuoco e incorporarvi rapidamente due uova sbattute, il burro e il caciocavallo grattugiato. Mettere il riso a raffreddare e, frattanto, preparare il ripieno mescolando la carne (precedentemente tritata) con un poco di sugo, un pizzico di zafferano, i pisellini, la tuma a pezzetti e un po' di caciocavallo grattugiato. Con le mani inumidite, prelevare un quantitativo di riso, spianarlo sul palmo, deporvi una cucchiata di ripieno e richiudervi sopra il riso: si sarà così ottenuta una pallina della grandezza di un'arancia. Gli arancini vanno ora passati nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, quindi fritti in olio caldissimo.