



RICETTA

MESSINESE

Ricetta Arancini Messinesi

Come tutte le ricette tradizionali della nostra raccolta, noi ci limitiamo a riportarle il più fedelmente possibile.

Cosa vuol dire? Che se sei di Messina e hai consigli da darci, saranno accolti con piacere. L'obiettivo è migliorare la ricetta il più possibile, in modo che possa essere un punto di riferimento per tutti.

Ricorda che però, come in qualunque altra città, esistono decine di varianti: mettere d'accordo tutti è praticamente impossibile, per via delle abitudini differenti da cucina a cucina.

Fatta questa premessa, ecco la ricetta completa!



Ingredienti per circa 12 arancini di 160 grammi

Per il riso:

- 500 gr di **riso** (noi, di solito, usiamo metà gr della varietà **Roma** e metà della varietà **Originario**)
- 1,1 litri di **brodo vegetale**
- 2 bustine di **zafferano**
- 10 gr di **sale**
- 60 gr di **burro**

Per la finitura:

- 2 bicchieri di **acqua**
- 2 bicchieri di **farina**
- 1 uovo (facoltativo)
- **pangrattato**

Per il ragù:

- 100 gr di **guanciale di maiale**
- 100 gr di **macinato di maiale**
- 100 gr di **macinato di manzo**
- 1/2 **cipolla**
- 100 gr di **piselli**
- 3 cucchiaini di **concentrato di pomodoro**
- mezzo bicchiere di **vino bianco**
- 1 foglia di **alloro**
- 150 gr di **mortadella tagliata a piccoli quadretti da aggiungere a metà cottura** (o **prosciutto cotto** in alternativa)
- **Noce moscata** a piacere
- **Sale e pepe** quanto basta



Preparazione di riso e ragù



Il riso

Preparare il riso:

- In una pentola, mettere il **brodo**, il burro, lo zafferano e il sale
- Quando il brodo è in ebollizione, aggiungere il **riso** e mischiare bene
- Coprire e lasciar cuocere a fiamma bassa finché il riso non assorbe tutto il brodo e risulta cotto ma al dente
- a cottura ultimata, mantecare con del **formaggio** (facoltativo), versare il riso su un piano freddo e stendere in maniera uniforme per permettere un rapido raffreddamento
- Quando il riso si è intiepidito, è pronto per poter preparare gli arancini

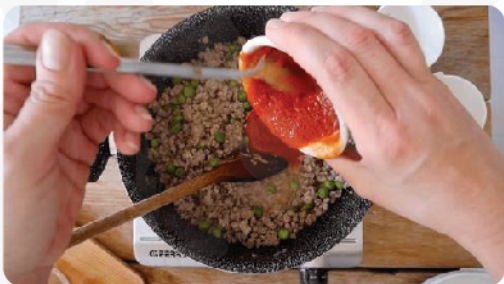
Importante

E' importante far asciugare per bene il riso durante la cottura. Non deve essere nè troppo caldo nè troppo umido, o potrebbe incollarsi allo stampo.

Il ragù

- Tritare finemente la cipolla e farla rosolare con un filo di olio
- Aggiungere il tritato di maiale, di vitello e il guanciaie precedentemente tagliato a dadini
- Aggiungere i piselli e sfumare con il vino
- Dopo aver sciolto il concentrato in un bicchiere di acqua, aggiungerlo alla carne, unire la foglia di alloro, regolare di sale e pepe e condire con un pizzico di noce moscata
- Fare cuocere a fiamma bassa finché il sugo non si sarà ridotto e a metà cottura aggiungere la mortadella
- Spegner il fuoco e far raffreddare. È possibile anche preparare il sugo il giorno prima

Preparare anche dei cubetti di cacio cavallo, in quanto sarà necessario alternare ragù e formaggio durante la formatura dell'arancino per riempirlo di condimento.



Dare forma all'arancino



1 - Disporre il riso all'interno della base dell'Arancinotto; Se il riso non contiene uovo non c'è bisogno di ungere con olio.



2 - Poggiare l'anello sulla base dello stampo e inserire lo stantuffo, in modo da creare la cavità per il condimento;



3 - Con un cucchiaino o con un sac-à-poche riempire la cavità con il condimento che desideri. Lasciare 2 dita tra condimento ed estremità superiore dello stampo.



4 - Riempire nuovamente di riso fino all'orlo e chiudere l'arancino con il retro dello stantuffo.



5 - Capovolgere lo stampo e lasciare cadere l'arancino.





La finitura

Passare gli arancini nella pastella e nel pangrattato come riportato in seguito:

- In una ciotola, porre la **farina**
- Aggiungere l'**uovo** e l'**acqua** e sbattere bene con delle fruste
- Quando la pastella risulta liscia e densa, passarvi gli arancini
- Subito dopo, passare gli arancini nel **pangrattato**



La frittura

Friggere in abbondante olio fino a doratura, per un'ottima frittura usare uno tra questi oli: **olio di semi, olio di arachidi, olio di oliva, olio di palma.**

- Far raggiungere ai suddetti oli la temperatura ideale di 190°, sia in pentola che impostandola manualmente sulla vostra friggitrice.
- Accettarsi del raggiungimento della temperatura immergendo una mollica di pane, la quale se sfrigola, indica che l'olio è pronto.
- Immergere quindi delicatamente gli arancini, possibilmente pochi per volta per non abbassare troppo la temperatura dell'olio.
- Porre infine su carta assorbente e servire.

Per un approfondimento su finitura e frittura [Clicca Qui \(/blogs/ricette-e-news/panatura-e-frittura\)](/blogs/ricette-e-news/panatura-e-frittura).

Buon appetito!

Variante

È possibile sostituire la mortadella con del prosciutto cotto.

L'idea in più

Per rendere più cremoso e dolce il sugo, è possibile sostituire il concentrato di pomodoro con circa 300 ml di passata di pomodoro ciliegino.

45+

ricette in esclusiva
per i nostri clienti
su **arancinotto.it**

Se hai acquistato su arancinotto.it basta registrarsi sul nostro sito, altrimenti inviati una prova dell'acquisto per ottenere l'accesso all'**Arancinario Online**.

www.arancinotto.it
info@arancinotto.it - 338 3025655



- Con la carne e Vegetariane;
- Al burro;
- Cioccolato e Ricotta;
- Con gli spinaci;
- Suppli romani;
- Crocchette;
- Alla norma;
- Catanesi;
- Messinesi con la mortadella;
- Al forno;
- Spada e Melanzane;
- Salsiccia e Sanapo;
- Salsiccia e funghi;
- Al raguù di verdure;
- Salmone e Pistacchio;
- Zucca;
- Cioccolato e Pistacchio;
- Pere e Cioccolato;
- e tante altre...

