



CATANESE

Introduzione alla ricetta

Questa ricetta è stata scritta in base ai consigli dei nostri clienti e follower della pagina facebook Arancinotto.

Il nostro obiettivo è raccogliere tutte le ricette per arancini e arancini tipiche delle varie città della Sicilia. Per tal motivo vorremmo essere più fedeli possibili alla tradizione, quindi se sei di Catania e vuoi proporre una modifica, contattaci!

Questa pagina cambierà in base ai vostri consigli!



Ingredienti per circa 12 arancini di 160 grammi

Per il riso:

- 500 g di riso (Riso Scotti per arancini è il migliore)
- 1 noce di burro
- 2 bustine di zafferano
- 1 cucchiaino di sale
- 1 litro di brodo vegetale
- 30 g di Pecorino Grattugiato

Per la finitura:

- Circa 60 ml di Acqua
- 60 g di farina
- 1 uovo (facoltativo)
- 150 g di pangrattato
- 2 litri di olio di semi di Arachide

Per la farcia:

- 500 g di vitello a pezzettini (va bene anche manzo)
- 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 carota
- mezza cipolla
- 1 costa di sedano
- 100 g di piselli
- 100 g di caciocavallo (anche il parmigiano può andare bene)
- Mezzo bicchiere di vino rosso
- sale e pepe nero
- Olio extravergine d'oliva



Preparazione di riso e condimento



Il riso

Preparare il riso:

- Mettere gli ingredienti (tutti quelli della sezione "riso", tranne il pecorino) in una capiente pentola, possibilmente antiaderente, tutto insieme
L'uovo è sconsigliato, in quanto rende il riso troppo "appiccicoso"
- Quando comincia a bollire aggiungere il **riso**, mescolare una prima volta e attendere che riprenda a bollire, rimescolare e abbassare il fuoco senza mescolare più, fino a quando il riso avrà **assorbito tutta l'acqua**
- Aggiungere il **pecorino grattugiato (anche il parmigiano va bene)** e amalgamare
- Rovesciare il contenuto della pentola in una teglia o largo contenitore per farlo raffreddare

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.

X



Il condimento

- Tritare finemente la **cipolla, carota e sedano** e soffriggere in un filo d'olio. Fare andare a fuoco lento
- Aggiungere la carne. Questa è una delle caratteristiche principali di questa ricetta. La carne (**vitello e/o manzo**), infatti, deve essere tagliata a **pezzettini** relativamente grandi (più piccoli dello spezzatino). C'è chi mette all'interno dell'arancino un solo pezzettino di carne.
- Lasciare rosolare per qualche minuto
- Aggiungere anche i **piselli** e mischiare bene
- Sfumare con il **vino rosso**
- A cottura della carne ultimata aggiungere il **pomodoro** (o concentrato di pomodoro diluito con acqua)
- Infine aggiustare di **sale e pepe** e far cuocere a fuoco lento per circa un'ora (a pentola coperta). Mescolare di tanto in tanto.
- Quando la salsa si è raffreddata mettere il **caciocavallo** tagliato a cubetti

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.
- Accertarsi 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.

Buon appetito!

45+

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

Se hai acquistato su arancinotto.it
basta registrarsi sul nostro sito,
altrimenti inviaci 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...

