

ARANCINARIO

VERSIONE GRATUITA

AL RAGU'

Ricetta Arancini classici al ragù

Gli arancini classici al ragù di carne sono in assoluto i più tradizionali e conosciuti di tutta la Sicilia. Ogni città e ogni famiglia ha la propria variante: come succede con la pasta al forno, infatti, c'è chi preferisce gustare un ragù semplice e chi invece ama arricchirlo con formaggio, prosciutto, mortadella o uovo sodo.

Per una riuscita ottimale degli arancini al ragù, si consiglia di preparare un ragù piuttosto denso e concentrato: oltre a essere più saporito, sarà più semplice formare gli arancini perché il sugo non inumidirà troppo il riso. Ecco la ricetta completa!

 Arancinotto SLIM - Stampo... EUR 19,90 Acquista ora	 Arancinotto SLIM - Stampo... EUR 19,90 Acquista ora
--	--

Ingredienti per circa 25 arancini di 160 grammi

Un Kg di riso può andare bene per 25 arancini, ovvero circa 6 persone.

Per il riso:

- 1 Kg di riso (noi, di solito, usiamo 500 gr della varietà Roma e 500 gr di Originario)
- 2,2 litri di brodo vegetale
- 2 bustine di zafferano
- 20 gr di sale
- 150-200 gr di burro

Per la finitura:

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

Per il ragù:

- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 2 foglie d'alloro
- un pizzico di chiodi di garofano in polvere
- 250 grammi di tritato bovino
- 250 grammi di tritato suino
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 200 grammi di piselli
- sale quanto basta
- pepe quanto basta
- 100 g di provola (facoltativo)



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.

X



Il ragù

- Tritare finemente la **cipolla** e **soffriggere** in un filo d'olio
- Aggiungere il **tritato** di **maiale** e di **vitello** e far **rosolare** a **fiamma vivace**
- Aggiungere anche i **piselli** e **mischiare bene**
- **Sfumare** con il **vino bianco**
- Sciogliere il **concentrato di pomodoro** in un **bicchiere d'acqua** e **aggiungere** alla **carne**
- **Abbassare** la **fiamma**, **regolare** di **sale** e di **pepe** e far **cuocere** finché il brodo non si riduce a **crema**, poi **spegnere** il **fuoco** e **lasciare raffreddare**
- **Tagliare** la **provola** a **cubetti**, in modo da poterla **aggiungere** all'interno dell'**arancino** **assieme** al **ragù** (facoltativo)

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 - Riempiere 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 \(/blogs/ricette-e-news/panatura-e-frittura\)](#).

Condividi la ricetta con i tuoi amici!

Buon appetito!

Variante

È possibile arricchire il ragù con formaggio filante o anche, come è tradizione in alcune città, con uova sode e prosciutto.

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 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 ragù di verdure;
- Salmone e Pistacchio;
- Zucca;
- Cioccolato e Pistacchio;
- Pere e Cioccolato;
- e tante altre...



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.
- 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.

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 inviarti 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...



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!

 Arancinotto SLIM - Stampo... EUR 19,90 Acquista ora	 Arancinotto SLIM - Stampo... EUR 19,90 Acquista ora
--	--

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

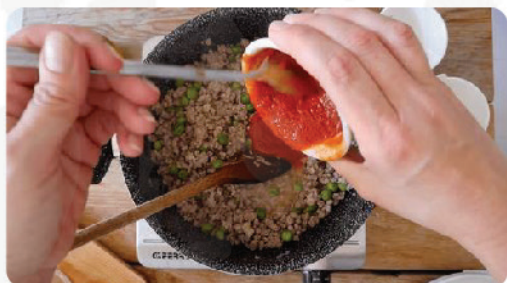
Preparare il riso:

- 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.

X



Il ragù

- Tritare finemente la cipolla e farla rosolare con un filo di olio
- Aggiungere il tritato di maiale, di vitello e il guanciale 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.

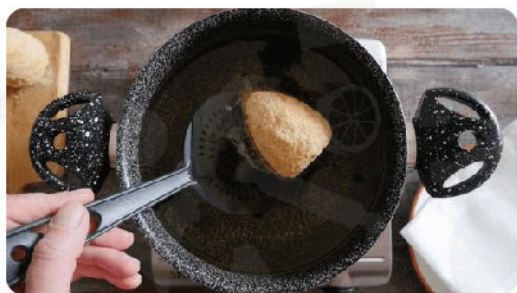




La finitura

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 inviarti 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...



CIOCCOLATO RICOTTA

Introduzione alla ricetta

Che sia ovina o vaccina, la **ricotta** ha sicuramente un posto di risalto nella pasticceria siciliana. Se lavorata bene, diventa una crema soffice e leggera, deliziosa in abbinamento al cioccolato. Queste **ficoccelle** hanno un cuore morbido e cremoso con il tocco croccante delle gocce di cioccolato... una tira l'altra ed è difficile smettere di mangiarle!

Ingredienti per circa 24 ficoccelle da 80 grammi

Per il riso:

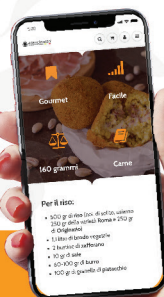
- 500 gr di riso (noi, di solito, usiamo 250 gr della varietà Roma e 250 gr di **Originario**)
- 500 ml di **latte**
- 500 ml di **acqua**
- 80 gr di **burro**
- 170 gr di **zucchero**
- 1 stecca di **cannella**

Per la finitura:

- 100 gr di **farina**
- 180 ml di **acqua**
- 2 **uova**
- **pangrattato**

Per la farcia:

- 100 gr di gocce di **cioccolato fondente**
- 250 gr di **ricotta**
- 40 gr di **zucchero**
- un pizzico di **cannella** in polvere



Preparazione di riso e condimento



Il riso

Preparare il riso:

- mettere l'**acqua** e il **latte** in una pentola con il **burro**, la stecca di **cannella** e lo **zucchero**.
- quando arriva a ebollizione aggiungere il riso e mischiare bene;
- Coprire e lasciar cuocere a fiamma bassa finché il riso non assorbe tutto e risulta cotto ma al dente;
- a cottura ultimata, mantecare, versare il **riso** su un piano freddo e stendere in maniera uniforme per permettere un rapido raffreddamento;
- quando il riso si è intipidito, è pronto per poter preparare le **ficoccelle**.

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 condimento

- Mettere la **ricotta** in una ciotola e lavorare con una forchetta
- Aggiungere lo **zucchero** e un pizzico di **cannella** e lavorare con le fruste
- Aggiungere le gocce di **cioccolato** alla ricotta e mischiare bene
- Porre la crema di ricotta in un **sac-à-poche** per facilitare la farcitura delle **ficoccelle**

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:



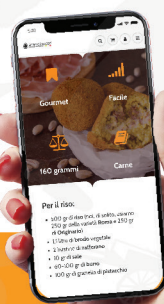
3 - Con un cucchiaino o con un sac-à-poche riempire la cavità con il condimento che desideri. Lasciare 2 dita tra condimento ed estremità superiore dello stampo.



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



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





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!

Variante

Come quelle al cioccolato e pistacchio, anche le ficocelle ricotta e cioccolato sono ottime passate nello zucchero subito dopo la frittura.

L'idea in più

È possibile arricchire il riso con un po' di cioccolato rendendo le ficocelle più colorate e gustose.

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 ragu di verdure;
- Salmone e Pistacchio;
- Zucca;
- Cioccolato e Pistacchio;
- Pere e Cioccolato;
- e tante altre...





Introduzione alla ricetta

Le arancine al burro sono, insieme a quelle al ragù e agli spinaci, tra le più caratteristiche della tradizione siciliana.

Queste arancine, quasi sempre di forma ovale, hanno una base di mozzarella e besciamella che viene spesso arricchita con il prosciutto, ma ne esistono molte varianti, come quella con i funghi o con il salmone. Avendo una base neutra, le arancine al burro si possono quindi personalizzare a piacimento, dando spazio alla propria fantasia!

Ingredienti per circa 12 arancine da 160 grammi

Per il riso:

- 500 gr di **riso** (noi, di solito, usiamo 250 gr della varietà **Roma** e 250 gr di **Originario**)
- 1,1 litro di **brodo vegetale**
- 2 bustine di **zafferano**
- 10 gr di **sale**
- 60-100 gr di **burro**

Per la finitura:

- 100 gr di **farina**
- 180 ml di **acqua**
- 2 **uova**
- **pangrattato**

Per la besciamella:

- 400 ml di **latte**
- 40 gr di **burro**
- 40 gr di **farina**
- **noce moscata**
- **sale** quanto basta
- **pepe nero** quanto basta

Per la farcia:

- 200 gr di **prosciutto** a fette spesse
- 200 gr di **provoletta**



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

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.



La besciamella

- Preparare la **besciamella** come di seguito: far sciogliere 40 gr di burro in un pentolino
- Quando il **burro** è fuso, togliere il pentolino dal fuoco
- Aggiungere 40 gr di **farina** mischiando con una frusta ed unire 500 ml di **latte** versato a filo per evitare che si formino grumi
- Rimettere sul fuoco e far cuocere a fiamma bassa finché la crema non si addensa, mischiando continuamente per assicurare una consistenza liscia ed omogenea
- Regolare di **sale** e di **pepe** e completare con la **noce moscata**
- Spegner il fuoco e lasciare intiepidire

Il condimento

- Tagliare il **prosciutto** e la **mozzarella** a dadini e aggiungere alla **besciamella** intiepidita

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.

Buon appetito!

Variante

L'arancina al burro ha infinite possibilità di personalizzazione: al posto del prosciutto si possono infatti utilizzare altri salumi, del pesce affumicato o tante verdure per ricche versioni vegetariane.

L'idea in più

Con l'aggiunta di funghi champignon al prosciutto, il ripieno di queste arancine diventa ancora più succulento!

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...





SUPPLI'

Supplì al pomodoro

I supplì sono i "cugini romani" degli arancini, da cui differiscono essenzialmente per il condimento del riso, classicamente "rosso", condito con ragù o salsa di pomodoro, e per la forma cilindrica. Il termine supplì deriva dal francese *surprise*, che si riferisce al loro goloso cuore filante di mozzarella. Il nome completo di questo famoso antipasto sarebbe infatti "supplì al telefono": quando si spezza a metà per fare fuoriuscire il calore, infatti, la mozzarella filante tiene unite le due parti, come fosse appunto il filo di un telefono.

Ingredienti per circa 24 supplì

Per il riso:

- 500 gr di riso (Roma, Originario o Riso Scotti per Arancini)
- 60 gr di Burro
- Olio extravergine d'oliva
- Cipolla
- 200 gr di carne bovina macinata 200 gr (150 gr di tritato e 50 gr di fegatini di pollo)
- 400 gr di passata di pomodoro
- Brodo di carne
- 100 g di Grana Padano per mantecare
- 100 ml Vino bianco
- Sale fino
- Pepe nero

Per la finitura:

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

Per il ripieno:

- 200 gr di mozzarella





Il riso

La procedura per la preparazione del riso è completamente diversa rispetto al classico arancino! Infatti, il riso viene cotto direttamente nella passata di pomodoro, e non nel brodo come avviene con il "cugino siciliano". Inoltre, la carne tritata si trova tra i chicchi di riso e non nel nucleo del supplì.

- Tritare grossolanamente i fegatini di pollo
- Far sciogliere in un tegame il burro con l'olio, aggiungere la cipolla tritata e la carne trita
- Lasciar rosolare
- Unire i fegatini tritati
- Dopo 5 minuti sfumare col vino e aggiungere la passata di pomodoro
- Aggiungere sale e pepe e lasciar cuocere a fuoco moderato
- Quando il sugo sarà pronto, aggiungere il riso e, mescolando spesso, portare a cottura il riso aggiungendo, quando serve, del brodo di carne fino a che il risotto apparirà asciutto e compatto.
- 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 i supplì

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 ripieno

- Tagliare la mozzarella a pezzi e lasciare in un colapasta per circa 30 minuti per eliminare il liquido in eccesso
- Eh già... col ripieno abbiamo già finito! Possiamo passare alla formatura dei supplì, a mano o con l'ausilio dello stampo Arancinotto.

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 \(/blogs/ricette-e-news/panatura-e-frittura\)](#).

Condividi la ricetta con i tuoi amici!

Buon appetito!

Variante

Questi supplì sono buonissimi anche con della semplice passata di pomodoro al posto del ragù (quindi omettendo la carne tritata). Esistono anche i supplì "piccanti", con mozzarella e 'nduja. [Clicca qui per vedere la ricetta. \(/blogs/ricette-arancini-online/ricetta-suppli-mozzarella-e-nduja\)](#)

L'idea in più

Per un aperitivo allegro e colorato, i supplì possono essere serviti accompagnati da varie salse o da pesti di verdure.

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;
- Supplì romani;
- Crocchette;
- Alla norma;
- Catanesi;
- Messinesi con la mortadella;
- Al forno;
- Spada e Melanzane;
- Salsiccia e Sanapo;
- Salsiccia e funghi;
- Al ragù di verdure;
- Salmone e Pistacchio;
- Zucca;
- Cioccolato e Pistacchio;
- Pere e Cioccolato;
- e tante altre...

