



RICETTA

AL BURRO

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/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.
- 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 vegetariiane.

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 Vegetariiane;
- 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...

