

Arancine

Ingredienti per 10 persone

Riso tipo Ri.Be.	1 Kg.
Acqua	qb
Burro	100 gr.
Sale	30 gr.
Zafferano	1 bustine
Ingredienti per il ragù :	
Cipolla	1 media
Carota	1
Gambo sedano	1
Foglie d'alloro	3
Chiodi di garofano in polvere	Un pizzico
Tritato di maiale	300 gr.
Tritato di vitello	300 gr.
Bicchiere di vino bianco	1/2 bicchiere
Concentrato di pomodoro	2 cucchiaini colmi
Piselli surgelati	200 gr.
Pepe e sale	q.b.
Caciocavallo grattugiato	250 gr.

Procedimento:

Preparate un ragù di carne con la cipolla, la carota e il gambo di sedano tritati finemente, con un filo d'olio fare andare a fuoco lento, dopo qualche minuto versare la carne suina e la carne bovina e farla rosolare.

Quando la carne sarà rosolata, sfumare col vino bianco e fate evaporare. Aggiungere l'alloro quindi i piselli ed il concentrato di pomodoro, sciolto in un bicchiere d'acqua tiepida, aggiungere altri due bicchieri d'acqua.

A vostro piacere aggiustate di sale e di pepe e fate cuocere a fuoco lento per circa un ora e mezza. Se asciuga troppo, aggiungere dell'acqua calda. Finita la cottura fate raffreddare, togliere le foglie d'alloro e quando tutto sarà tiepido, aggiungere il caciocavallo.

Adesso cominciamo a preparare le arancine.

Prendiamo sul palmo della mano una manciata di **riso** formiamo una palla, apriamo poi questa palla e poniamo al centro il ragù. Adesso richiudiamo con il riso compattandolo bene, meglio con le mani bagnate.

Cottura:

L'arancina così formata va poi passata in una pastella leggera di acqua e farina e poi nel pangrattato. Siamo così pronti per la frittura che va fatta usando un piccolo tegame con abbondante olio di semi. Appena l'olio è caldo, immergetevi una o più arancine in modo che vengano completamente sommerse dall'olio, fatele imbiondire ed appena avranno assunto, quel bel colore dorato prendetele e poggiatele su un foglio di carta da cucina.

Buon Appetito ...!