

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 perchè il sugo non inumidirà troppo il riso. Ecco la ricetta completa!



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 - 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

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

