

# Arancine alla palermitana

A



Pronto in: 1:40 [h:mm]



Persone 5



Frittura



Light?



Sì  No



Difficoltà' ★★☆☆



Voto ★★★★★



birra lager leggera



5 arancine. Quando si aggiunge il concentrato, fare in modo che la carne risulti sempre coperta, anche aggiungendo dell'acqua



Cottura e/o raffreddamento 0:10

Preparazione 1:30

## Ingredienti

240g riso arborio  
70g di macinato di manzo magro  
30g piselli  
30g di guanciale  
brodo vegetale  
1 bustina di zafferano  
50g di concentrato di pomodoro  
1/2 cipolla  
olio e.v.o.  
sale q.b.  
pepe q.b.  
pangrattato  
farina  
olio di semi di arachidi

Street Food 076

## Procedimento

Preparare un risotto allo zafferano classico, farlo cuocere per 1/2 minuti in più di quanto necessario per compattarlo un po

Lasciarlo raffreddare su un piano

In una casseruola far soffriggere la cipolla tritata con il guanciale, olio ed il macinato per 5 minuti

Unire il concentrato di pomodoro sciolto in un po' d'acqua, ed i piselli

Portare a cottura, circa 20 minuti, facendo in modo che risulti ben asciutto

Aggiungere sale e pepe a piacere e far raffreddare

Quando è tutto freddo, con le mani bagnate, prendere una bella manciata di riso, ricavare un avvallamento al centro, riempirlo con il ragù e formare l'arancina.

L'arancina formata peserà circa 200g

Con un po' di farina ed acqua, formare una pastella leggera, molto liquida

Immergere le arancine nella pastella e passarli nel pangrattato

Friggerli nell'olio di arachidi per quattro minuti circa con olio a 160°, temperatura generalmente raggiungibile a fuoco medio.

Deve friggere in modo che risulti dorato e croccante l'esterno e cotto il centro, una temperatura troppo alta brucerebbe la panatura e lascerebbe crudo l'interno

