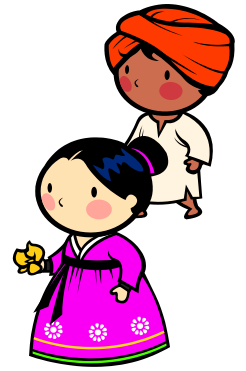
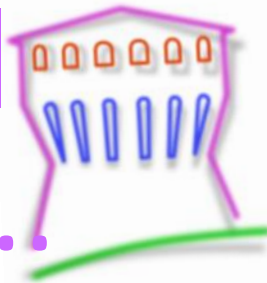




NOI che...



...Castel Guelfo...

Le Ricette di "Dimmi ciò che mangi..."

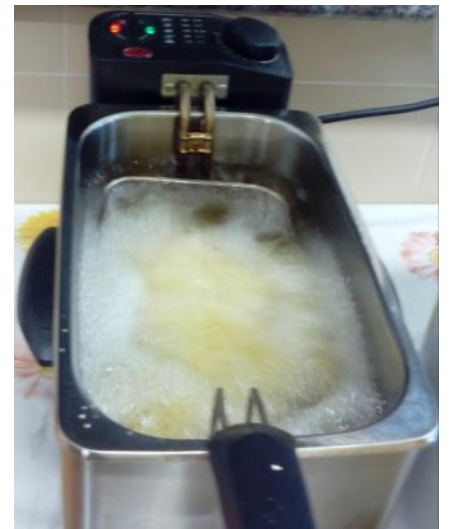
Cucina etnica e tradizionale. Laboratorio d' incontro e scambio di ricette, usi e costumi.

Arancini Siciliani

INGREDIENTI:

2.500 gr di riso per arancini
1.100 gr macinato di manzo
500 gr di piselli surgelati
4 cipolle
4 provole da 250 gr

pommarola qb
7 lt di olio di semi
pangrattato q.b.
5 lt di brodo
burro



PROCEDIMENTO:

Mettere il brodo in una pentola sul fuoco fino a portarlo ad ebollizione. Quando il brodo bolle aggiungere il riso mescolando frequentemente. Fare cuocere il riso fino a quando non assorbe tutto il brodo. Aggiungere 125 gr di burro e mescolare bene. Mettere il riso su un vassoio ricoperto con pellicola (per evitare che si secchi) e far raffreddare. Preparare il ragù con il macinato, la pommarola e, verso fine cottura, aggiungere i piselli. Affettare finemente le cipolle e farle soffriggere ed aggiungerle al ragù. Tagliare la provola a dadini di 1 cm. Una volta raffreddato il riso riempire l'Aranciotto (attrezzo tipico della cucina siciliana per dare la forma agli arancini) con il riso e mettere al centro dell'impasto dei cubetti di provola ed il ragù. Passare l'arancino nel pangrattato e premerlo bene con le mani affinché non si apra durante la cottura. Immergere l'arancino nella friggitrice e cuocere fino a quando non assume un colore dorato. Il piatto può essere servito caldo o a temperatura ambiente, è molto buono in entrambe i casi!!!



Associazione "TUTTI DENTRO L'ARCA"
Parrocchia di Castel Guelfo

Realizzato in collaborazione con:



Consorzio Accreditato

