Ricetta arancine

In un pentolino mettere a scaldare (bollire) acqua con un dado di brodo o anche 2 a seconda della quantità. Mettere in altra pentola la la cipolla tritata, il burro e il riso e fare tostare girando ripetutamente per non fare attaccare il riso al fondo della pentola aggiungendo un po' di sale. Dopo una breve tostatura versare del brodo sempre mescolando o comunque all'inizio puoi versarne di più aspettando che il brodo venga assorbito, poi continuare a versare a seconda del grado di assorbimento del riso. Questo lavoro dovrà continuare almeno per una ventina di minuti o comunque fino alla cottura. A questo proposito si dovrebbe aprire un capitolo a parte perché anche se è vero che esistono dei dati forniti dalle più disparate ricette, il campione delle arancine che sono io e il talento che mi contraddistingue in particolare nel controllo del calore, mi ha fatto sempre regolare ad occhio, occhio che non posso inviarti in alcun modo. Comunque, chiacchere a parte, devi assaggiare il riso e sappi che la cottura deve essere un poco meno di giusta nel senso che il riso non deve essere cotto perché poi ci sarà la successiva cottura che è la frittura e il riso potrebbe risultare sfatto e quindi disgustoso, ma al contempo non deve essere molto crudo perch sarebbe sgradevole alla masticazione. A cottura ultimata versa il riso in un contenitore/ciotola per farlo raffreddare- A DOPO LA PROSSIMA PUNTATA.

Scusa ho dimenticato che durante la cottura, verso la fine, del riso devi versare lo zafferano. Scusa per la grave dimenticanza. Suppongo che hai già preparato il ragù che si è raffreddato come il riso. In una ciotola metti un poco di acqua e della farina e un pizzico di sale e arrimina con la frusta o con una forchetta fino a fare un crema sul denso (quindi regolati con la farina che è lei che fa addensare l'acqua). in altra ciotola metti del pangrattato, quindi prendi un po' di riso in una mano ed allargalo all'interno vi metterai il ragù e poi chuderai la palla con altro riso compattandola. Quindi con delicatezza metti l'arancina cos formata dentro la crema bianca aiutandoti meglio con un cucchiaio, quindi mettila nella ciotola col pangrattato e compattala, l'arancina è pronta. Per quanto riguarda quella al burro la differenza è il condimento e devi quindi inserire il prosciutto e la mozzarella a dadini al posto del ragù. N.B: La crema con l'utilizzo va asciugandosi e pertanto dovrai rifarla ogni volta che è necessario. Friggi le arancine in olio di semi caldo senza muoverle troppo ma girandole quando necessario. Baci Papy.

Ricordati di salare il riso in cottura stando attendo a non esagerare perch il dado è di per sè salato. per il tritato: 500 grammi di tritato, 200 grammi di piselli, 3 carote, una bottiglia di salsa, una cipolla. in un tegamino metti a bollire i piselli surgelati e le carote tagliate a dadini piccoli (dopo averle spellate). Taglia a pezzettini la cipolla e mettila in un tegame con dell'olio la farai rosolare (ingranciare non bruciare) quindi versa il tritato sminiuzzato fai rosolare. Se hai del vino rosso aggiungilo durante la cottura. Dopo la rosolata del tritato, cioè dopo che ha preso un colore marrone, e l'eventuale svaporata del vino, catafottigli la salsa la cui bottiglia vuota riempirai con poca acqua che sceckererai aggiungendo tale sceckerata al tritato in cottura. Aggiungi quindi i piselli e le carote che nel frattempo avevano finito di sbollentare e che avrai avuto cura di controllare nella loro tenerezza. Aggiungi quindi il sale e il pepe e quando la salsa di restringer allora il ragù sar pronto..

Dosi del riso: riso arborio Kg 1,500; Burro Gr. 200; 2 dadi di brodo; farina qb; sale e pepe qb.