

ARANCINI DI RISU O' RAGÙ

Ingredienti per 8 persone:

- 500 g di riso vialone
- 50 g di farina
- 1/2 bustina zafferano
- 3 uova
- 50 g di formaggio pecorino grattugiato
- 50 g di pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Per la farcitura (ragù):

- 250 g di polpa di carne trita
- 70 g di piselli freschi sgranati
- 1 cipolla
- 80 g di concentrato di pomodoro
- 1 gambo di sedano
- 100 g di formaggio tenero a tocchetti
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Cioè: arancini di riso al ragù.

Lo stuzzicante profumo degli arancini, forse la più conosciuta specialità della rosticceria isolana, frammisto alle fresche e salse folate dello Stretto, saluta ogni nuovo visitatore nei confortevoli ristoranti o snack delle navi traghetto che fanno la spola tra Villa S.Giovanni e Messina.

E' il primo saluto, quindi, della Sicilia per chi arriva in auto o col treno, ed il primo sapore, dove si possono riconoscere le seguenti influenze: quella araba, per aver fornito il riso e lo zafferano; la francese per il ragout; la spagnola per il pomodoro; e, prima ancora, la greca col canestrato fresco, il tenero formaggio che, a dadini, sarà frammisto al ragù nella farcia.

Fino al secolo scorso gli arancini erano grandi come cocomeri, allorché a friggerli e ad infornarli erano i monaci del Convento dei Benedettini di Catania, come Federico De Roberto ci fa sapere nel suo romanzo storico I Viceré.

Ora hanno la tendenza a diventare sempre più piccoli e si presentano appuntiti (quelli al ragù).

Eccone la ricetta: bollire in acqua, e mai in brodo, il riso salando moderatamente e scolando al dente.

Ancora caldo disporlo a fontana sul marmo per legarlo col pecorino grattugiato, lo zafferano sciolto in una tazzina d'acqua calda, e due uova battute.

Quando l'impasto è ben amalgamato, il cuciniere plasma nella mano sinistra metà dell'arancino, preparando una nicchia, al centro, per accogliere una cucchiata di ragù precedentemente composto con carne trita, piselli, cipolla, pomodoro e gli odori necessari.

Su questo intingolo viene adagiato un cubetto di formaggio canestrato fresco di circa due centimetri per lato, ed un po' di pepe, se il ragù non è pepato.

Un'altra cucchiata di riso ricopre tutto e l'arancino viene adesso plasmato nella sua forma definitiva, stando ben attenti che il ragù non esca fuori.

A questo punto viene passato nella farina, poi nell'uovo battuto e, quindi, nel pangrattato: così è pronto alla frittura, che avverrà in una capace padella con olio bollente (o strutto) dove galleggerà e acquisterà doratura.

Sgocciolare l'olio di frittura e riporre gli arancini in una teglia (e non servirli subito, come fanno ormai i più), giacchè c'è ancora un'ultima raffinatissima operazione: un finissaggio in forno caldo per la smaltatura e asciugatura, che conferiscono all'arancino tutto il suo inconfondibile aroma.