***Arancino al ragù***
( ricetta concessa dalla Conftraternita dell’ Arancino al ragù fritto od al forno “ di Acireale – CT/ 2008 )

**Preparazione**: laboriosa
**Tempi di preparazione**: 70 m.
**Ingredienti** per 5 persone:
gr 500 di riso
gr 250 di pangrattato
gr 250 farina di semola
gr 60 pecorino grattugiato
gr 150 formaggio “ musciu “ fresco senza pepe o provola
gr 160 macinato di manzo o vitello
gr 60 di pollo
gr 80 piselli teneri sgusciati
gr 120 di concentrato di pomodoro
5 uova
1 litro di olio extravergine d’oliva Monte Etna DOP o Valdemone DOP,

per la frittura:
2 bicchieri di brodo
1 bustina di zafferano
1 mazzetto di basilico
1 ciuffetto di prezzemolo
1 gambo di sedano

**Elaborazione** :
-come preparare il ragù per il ripieno :
Tritare la cipolla e farla soffriggere in un tegame con 4 cucchiai di olio, unitevi la carne macinata di manzo e di pollo, i piselli ed il trito di sedano, prezzemolo e basilico, e farle rosolare per 5 minuti, aggiungendo poco alla volta, il vino bianco ed allungare con il brodo; aggiungere ancora il concentrato di pomodoro e fate cuocere per 30 minuti a fuoco moderato; se occorre aggiungere acqua, un po’ alla volta ed aggiungere il sale ed il pepe.

-come preparare gli arancini :
scolate il riso, al dente, dopo averlo fatto cuocere in abbondante acqua moderatamente salata, mescolate ed amalgamare il riso con le uova sbattute, il pecorino grattugiato e lo zafferano;
nel palmo della mano, nell’incavo, disponete ottenuto, come base, aggiungerne ancora e poi al centro, mettere un dadino di formaggio, uno di uovo sodo e del ragù, chiudere il preparato con dell’altro riso tanto da formare dei coni, tante volte sino ad esaurimento del riso, delle uova, del ragù e del formaggio che si avevano a disposizione.
Impolverare di farina i coni di arancino, passarli nelle uova sbattute e poi nel pangrattato, friggere in olio extravergine abbondante e bollente, infine,servire caldi in carta da cucina, per fare asciugare l’olio residuo.

Pino Ignoto®