**** 

**Arancino al ragù fritto,** analisi organolettica, degustazione

 ***VISTA***:

 ◊ **arancino**, a forma di tronco di cono, appuntito, con base circolare piatta, di media grandezza ;

 ◊ **impanatura**: crosticina color oro carico, senza variazioni, né eccessivamente scure, né tanto meno nocciola o marrone; -senza venature e/ striature scure o chiare (indice di frittura eccessiva e/o ripetuta, o utilizzo di oli vari, scadenti e strutto); -superficie uniforme, leggermente rugosa (leggera rugosità all’utilizzo del pangrattato per la frittura); -superficie senza crepe, o spaccature od addirittura con ripieno fuoriuscito (cattiva elaborazione, cattiva cottura);

 **◊ interno**: riso color naturale bianco (un po’ più colorato se è stato utilizzato il brodo, consigliato); -ripieno: ragù di carne, color rosso carico, né poco carico, né molto chiaro, sono evidenziati i colori della carota, dei piselli, e dell’uovo; -formaggio filante, color latte;

(**note**: -si, ragù con verdure, piselli e carote - si, tritato, anche carne di pollo -si, uovo sodo anche in piccoli pezzi – no, pepe nel formaggio)

***OLFATTO***:

**◊ esterno - impanatura,** odore tenue, fragrante di buona frittura, non eccessivamente intenso, e che ricorda l’aroma dell’olio utilizzato per la frittura (no, odore di rancido);

**◊ interno**: odori misti, complessi, dove prevalgono quelli del ragù, della salsa utilizzata, e delle carni cotte, un po’ meno quello del formaggio;

***GUSTO***:

**◊ esterno** - crosticina esterna fritta, croccante di medio spessore (no, basso spessore, non riesce a contenere la pressione esercitata dal ripieno, spesso fluido, che riesce a creparne la superficie, e se è spessa ne diminuisce la gustosità, la presa, no, al sapore anche leggermente rancido dell’impanatura);

**◊ interno**: riso ben cotto, mai “al dente “o addirittura scotto; -sapori misti, complessi, dove prevalgono quelli del ragù e della salsa utilizzata, delle carni cotte, dei piselli, dell’uovo, meno intenso quello del formaggio; -carne sapida, ben cotta, soda, filamentosa se non tritata; -formaggio tenero e filante, che ricorda il latte, gustoso; - ragù, non deve essere dolce ma sapido, gustoso, dal sapore tipico, caratteristico, mai speziato, (si, all’utilizzo dello zafferano); -ripieno mediamente denso, mai fluido, sapido ed equilibrato, con i componenti ben amalgamati e combinati.

► ***( \* il ripieno*** e gli ingredienti da individuare, se è possibile :
Riso, uovo, trito di cipolla soffritta in olio extravergine d’oliva, carne anche macinata di manzo e/o di vitello e di pollo, piselli, trito di: sedano, prezzemolo, basilico e carote, rosolati in olio extravergine d’oliva, vino bianco, brodo e concentrato di pomodoro, formaggio “ musciu “ fresco senza pepe o provola ).

Catania,27/11/2016 Ignoto Pino®