

ARANCINI ALLO ZAFFERANO

INGREDIENTI PER CIRCA 12 ARANCINI:

500 g di riso

100 g di caciocavallo stagionato da grattugiare

1.2 l di acqua

30 g di burro

1 pizzico di sale fino

70 filamenti di zafferano (Usare lo zafferano secondo il metodo descritto nella sezione 'uso in cucina' della home del sito)

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

30 g in una sola fetta di prosciutto cotto

60 g di mozzarella

INGREDIENTI PER LA PASTELLA:

200 g di farina 00

1 pizzico di sale fino

300 ml di acqua

INGREDIENTI PER IMPANARE E FRIGGERE:

pangrattato quanto basta

olio di semi quanto basta

PREPARAZIONE

Per preparare gli arancini di riso, iniziate lessando il riso in 1,2 l di acqua bollente salata, in modo da far sì che, a cottura avvenuta, l'acqua sia stata completamente assorbita (questo permetterà all'amido di rimanere tutto in pentola e otterrete un riso molto asciutto e compatto). Fate cuocere per circa 15 minuti, poi sciogliete lo zafferano in pochissima acqua calda e unitelo al riso ormai cotto. Unite anche il burro a pezzetti. Unite il formaggio grattugiato, mescolate bene per amalgamare il

tutto, dopodiché versate e livellate il riso su un vassoio ampio e basso e copritelo con la pellicola, per farlo raffreddare completamente, la pellicola eviterà che la superficie del riso si secchi. Lasciate riposare il riso per un paio di ore fuori dal frigorifero. Tagliate a cubetti il prosciutto cotto e la mozzarella. Una volta che il riso si sarà raffreddato completamente (ci vorranno almeno un paio di ore), potrete formare gli arancini, per aiutarvi nella formazione tenete vicino una ciotola colma di acqua così da potervi inumidirvi le mani. Prelevate un paio di cucchiaini di riso per volta (circa 120 gr di riso), schiacciate il mucchietto al centro della mano formando una conca e ponete all'interno i dadini di prosciutto e mozzarella; quindi richiudete la base dell'arancino con il riso e modellatelo dandogli una forma rotonda. Ora che avete tutti gli arancini pronti, preparate la pastella: in una ciotola versate la farina setacciata, un pizzico di sale e l'acqua a filo. Mescolate accuratamente con una frusta per evitare che si formino grumi. Quindi tuffate gli arancini, uno ad uno, nella pastella avendo cura di ricoprirli interamente e rotolateli nel pangrattato. In un pentolino scaldate l'olio e portatelo alla temperatura di 170°, a quel punto friggete gli arancini (3 o 4 alla volta per non abbassare troppo la temperatura dell'olio): quando saranno ben dorati potrete scolarli ponendoli su un vassoio foderato con carta assorbente. Mi raccomando: gustate gli arancini di riso ben caldi!



