

Atelier cuisine Arancini

Ingrédients (pour environ 10 pièces)

Pour le riz

- 500 g de riz Carnaroli ou Vialone Nano
- 70 g de beurre
- 2 sachets de safran
- Sel

Pour la sauce à la viande

- 200 g de viande haché
- 1 / 2 oignon
- 1 / 2 carotte
- 1 morceau de céleri
- 2 feuilles de laurier
- 2 à 3 clous de girofle
- 2-3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 200 ml de purée de tomates épaisse
- 100 g de petits pois
- 1 / 2 verre de vin blanc
- Sel
- 80 g de fromage caciocavallo à râper + 50 g en petits morceaux (facultatif)

Pour la panure

- Farine (6-8 cuillères à soupe, même plus, selon la quantité absorbée par les arancini)
- Eau si besoin
- Chapelure (sans gluten)

Comment faire des arancini au riz

Tout d'abord, faites bouillir le riz dans beaucoup d'eau et de sel, égouttez-le al dente, incorporez le beurre et le safran dans la casserole jusqu'à obtenir un mélange parfaitement crémeux et homogène :

Mélangez le riz avec le beurre

Transférez dans une assiette ou une grande plaque pour que le riz puisse refroidir uniformément.

Ragù de viande et de pois pour arancini

Hachez très finement les oignons, le céleri et les carottes, les faire revenir dans l'huile. Ajoutez la viande hachée, laissez dorer 1 minute, déglacez avec le vin. Laissez sécher, puis versez le concentré de tomates, le laurier, les clous de girofle et laissez bouillir. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant au moins 50 minutes.

La sauce à la viande doit être épaisse ! Puis retirez le couvercle et laissez cuire le plus possible. Ajoutez enfin les petits pois, même ceux déjà surgelés conviennent. Laissez cuire encore 15 minutes sans trop remuer, il faut qu'ils soient intacts !

Retirez les feuilles de laurier et les clous de girofle. Laissez refroidir une demie-heure, puis ajoutez le cacioavallo râpé. Assaisonnez de sel et laissez refroidir complètement.

Le secret d'un arancini parfait est un ragù dense et compact !

Comment faire les boulettes de riz

Avant de procéder à la préparation des arancinis siciliens, il est préférable que le riz et le ragù soient parfaitement froids !

Prenez une poignée de riz et tenez la coque d'une main, creusez à l'intérieur de l'autre pour créer une enveloppe pour la garniture.

Former les arancinis :

Placez 2 cuillères à café de ragù et un petit morceau de cacioavallo à l'intérieur. Ajoutez une cuillère à café de riz dessus et façonnez chaque arancino avec vos mains ! Vous pouvez décider de le rendre parfaitement rond ou comme les arancinis de Palerme, de forme conique originale.

Au fur et à mesure que vous les préparez, compactez-les et disposez-les sur une assiette de service.

Double panure

Dans un petit bol à bords hauts, ajoutez la farine et versez quelques cuillères à soupe d'eau pour créer une pâte épaisse et collante, pas trop fluide mais ayant la consistance d'une tempura.

Trempez l'arancino et assurez-vous qu'il soit recouvert de toute la pâte.

Transférez-le ensuite dans la chapelure où vous le façonnerez à nouveau.

Une fois que vous avez préparé tous les arancinis, vous pouvez les conserver au réfrigérateur 2 à 3 jours, les congeler ou les faire frire.

Pour la friture, choisissez une casserole à bord hauts, dans laquelle frire 2 ou maximum 3 morceaux à la fois, dans beaucoup d'huile d'arachide, lorsque l'huile bout et à une température de 175°. Vous pouvez évaluer la température idéale en trempant un cure-dent et si il se remplit de bulles, c'est prêt !

Trempez les boulettes de riz dans l'huile bouillante, laissez cuire environ 2 minutes, égouttez-les sur du papier absorbant lorsqu'elles sont bien dorées !

Voilà vos arancini au riz sont prêts ! Chauds, filandreux et très croustillants !