

Come Preparare una Perfetta Arancina a Palermo

Come Preparare una Perfetta Arancina a Palermo

Le arancine sono uno dei simboli culinari di Palermo, amati da locali e visitatori per il loro gusto unico e la croccantezza irresistibile. Preparare una buona arancina richiede tempo e attenzione, ma il risultato finale vale ogni sforzo. Ecco una guida passo-passo per realizzare delle arancine autentiche a casa tua.

Ingredienti:

- 500g di riso Arborio
- 1 litro di brodo vegetale
- 50g di burro
- 100g di parmigiano grattugiato
- 2 uova
- 200g di carne macinata
- 100g di piselli
- 1 cipolla
- 200g di mozzarella
- Farina q.b.
- Pangrattato q.b.
- Olio di semi per friggere
- Sale e pepe q.b.

Procedimento:

1. Preparare il Riso:

In una pentola capiente, cuoci il riso nel brodo vegetale fino a quando non è completamente assorbito. Aggiungi il burro e il parmigiano grattugiato, mescolando bene per ottenere un composto cremoso. Lascia

raffreddare il riso per almeno un'ora.

2. Preparare il Ripieno:

In una padella, soffriggi la cipolla tritata con un filo d'olio fino a quando non diventa trasparente. Aggiungi la carne macinata e cuoci fino a doratura. Unisci i piselli e lascia cuocere per altri 10 minuti. Aggiusta di sale e pepe.

3. Formare le Arancine:

Prendi una manciata di riso raffreddato e spalma al centro un po' di ripieno di carne e piselli. Aggiungi un cubetto di mozzarella e chiudi il riso intorno al ripieno, formando una palla. Ripeti fino a esaurire gli ingredienti.

4. Panatura:

Passa ogni arancina nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato, assicurandoti che sia completamente rivestita.

5. Friggere:

Scalda abbondante olio di semi in una padella profonda. Quando l'olio è ben caldo, friggi le arancine fino a doratura uniforme. Scolale su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

6. Servire:

Servi le arancine calde, magari accompagnate da una fresca insalata o semplicemente da sole, per assaporare ogni morso della loro bontà.

Le arancine palermitane sono un piatto che racconta storie di tradizione e amore per la cucina. Prova a prepararle seguendo questa ricetta e porta un pezzo di Palermo nella tua cucina!