

## Arancini ragù e piselli alla siciliana

<https://www.lacucinaimperfetta.com/arancini-ragu-e-piselli-alla-siciliana/>



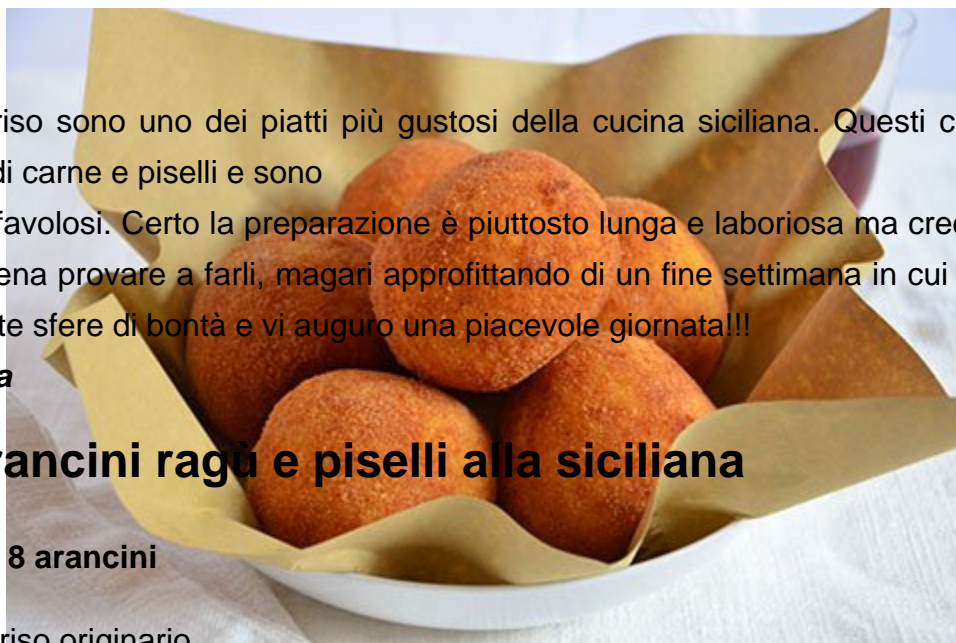
Gli arancini di riso sono uno dei piatti più gustosi della cucina siciliana. Questi che ho preparato io sono con ragù di carne e piselli e sono assolutamente favolosi. Certo la preparazione è piuttosto lunga e laboriosa ma credo che almeno una volta valga la pena provare a farli, magari approfittando di un fine settimana in cui si ha più tempo. Vi lascio con queste sfere di bontà e vi auguro una piacevole giornata!!!

**Giuliana Manca**

### Ricetta Arancini ragù e piselli alla siciliana

#### Ingredienti per 8 arancini

- 500 gr. di riso originario
- 200 gr. di polpa di manzo tritata
- 20 gr. di funghi secchi (o 40 gr di funghi freschi)



- 1 dl. di vino bianco
- 50 gr. di pisellini
- 50 gr. di concentrato di pomodoro
- 1/2 cipolla di medie dimensioni
- 1 cuore di sedano
- 80 gr. di caciocavallo
- 1 bustina di zafferano
- 50 gr. di pecorino grattugiato
- 40 gr. di burro
- 4 uova
- pangrattato
- farina
- salvia
- basilico
- sale
- pepe
- olio per friggere

**Portata:** Piatti unici

**Difficoltà:** Elaborata

**Tempo di preparazione:**30 minuti**Tempo di cottura:**1 ora e 30 minuti

**Tempo totale:**2 ore

## Come fare gli Arancini ragù e piselli alla siciliana

### Procedimento

Mettete a bagno in acqua tiepida i funghi secchi.



Tritate finemente mezza cipolla di medie dimensioni e un cuore di sedano e ...



metteteli a soffriggere in un po' d'olio con due foglie di salvia e un po di acqua.



Scolate i funghi, strizzateli e tritateli al coltello.



Mettete nel soffritto la carne e solo dopo che avrà tirato fuori tutta la sua acqua, attaccandosi quindi al tegame...



versate il vino bianco.



Quando l'alcol sarà evaporato completamente e l'odore di vino scomparso aggiungete i funghi tritati.



Sbollentate a parte per 4/5 minuti i piselli e successivamente...



uniteli al ragù di carne.



Aggiungete quindi il concentrato di pomodoro e dopo averlo amalgamato alla carne...



unite qualche foglia di basilico. Salate, pepate e cuocete il tutto per circa 30/40 minuti aggiungendo di tanto in tanto del brodo vegetale preparato precedentemente.



Cuocete il riso al dente (ma non troppo) in acqua salata, scolatelo e versatelo in una coppa capiente.



Unite lo zafferano sciolto in poca acqua e amalgamate.





Aggiungete quindi il burro.....



il pecorino grattugiato e .....



infine due uova. Amalgamate bene il tutto e lasciate raffreddare.



Una volta pronti tutti gli ingredienti preparate i vostri arancini.



Bagnatevi le mani. Formate sul palmo della mano un disco di riso. Farcitelo riponendo al centro una porzione di ragù e un pezzetto di caciocavallo.



Chiudete l'arancino con dell'altro riso.



Infarinatelo.



Una volta infarinati i vostri arancini sbattete le uova e preparate il pan grattato.



Passate l'arancino prima nelle uova sbattute e ...



poi nel pan grattato.



I vostri arancini sono pronti per essere fritti.



Riscaldare l'olio per la frittura evitando che sia troppo bollente (gli arancini si cuocerebbero esternamente ma il cuore rimarrebbe freddo).



Ecco i vostri arancini pronti per essere gustati!





[Giuliana Manca](#)

---

Copyright © 2019 · Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758