



La preparazione

La storia

Gli arancini di riso sono uno goloso street food tipico della cucina siciliana, ma ormai patrimonio di tutta cucina italiana. Si tratta di piccoli timballi di riso ripieni, dalla panatura croccante. Si tratta di una ricetta semplice, per la perfetta riuscita basta seguire poche regole di base: prima di tutto scegliere un ottimo riso Carnaroli, chicchi allungati che tengono la cottura. Il risultato vi

stupirà e porterete in tavola gli arancini di riso più golosi di sempre come gli originali siciliani!

La lessatura

Per prima cosa lessate il riso in abbondante acqua salata, scolatelo al dente e lasciatelo raffreddare. Una volta raffreddato mettetelo in una ciotola, aggiungete tutti gli ingredienti e con l'aiuto di un cucchiaino o direttamente con le mani, mescolate il tutto. Formate delle sfere della grandezza che più vi piace, passatele nel pangrattato e



► 23 aprile 2021

disponetele in una teglia.

La cottura

Infornate con modalità statica a 200 gradi fino a quando i vostri arancini saranno diventati belli dorati. Se volete degli arancini ancora più golosi e croccanti potete friggerli... proprio come fa la mia mamma! Buon appetito!

Le kilocalorie

Un arancino ha in media tra le 170 e le 200 calorie. Il modo ideale di cedere a una tentazione senza temere un confronto con la bilancia, è quello di abbinare ingredienti più leggeri, come le verdure, e non esagerare con la panatura. Così potete cedere al palato senza sensi di colpa.

Il vino da abbinare

*Piemonte Rosato Doc "Calypsos" della cantina **Montalbera** (Castagnole Monferrato)
Un bel colore rosa antico, luminoso e limpido. All'olfatto è intenso e gradevole, aperto da richiami ai petali di rosa e da sentori di frutta fresca, poi completati da sottili ricordi minerali.*



Il piatto della nostra lettrice che a Sassoferrato ha il negozio di frutta e verdura "Sapori e colori"