ARANCINE MONTANARE

E dopo le arancine meriodionali tutte Siciliane ho pensato di unire l’italia proponendovi le mie arancine montanare, ottime anche queste, come per le atre per la ricetta vi riporto le indicazioni di Roberta

ARANCINE MONTANARE

per le arancine

330 gr di riso viallone nano

1 cipolla piccola

850 ml di brodo vegetale*

1/3 di una bustina di zafferano

olio evo

17 gr di burro

17 gr di parmigiano

*brodo vegetale

1 carota

1 cipolla piccola

1 gambo di sedano

per la lega

300 gr di farina

600 ml di acqua

sale

per la panatura

300 gr di pan grattato

per il ripieno

40 gr di salsiccia

60 gr di funghi champignon

30 gr di fontina

15 gr di burro al tartufo

15 gr di farina

150 ml di latte

sale

Il riso va preparato con qualche ora d'anticipo, perché al momento della preparazione delle arancine dev'essere ben freddo. Preparare il brodo vegetale con gli aromi. Una volta pronto, rimuovere la carota, il sedano e la cipolla di cottura e sciogliere lo zafferano
nel brodo. Regolare di sale. In un tegame capiente, dare un giro abbondante di olio evo e fare appassire la cipolla tagliata finemente. Versare il riso e fare tostare un pochino. Versare nel tegame buona parte del brodo, non tutto in modo da poterne aggiungere all'occorrenza regolandosi in funzione del tipo di riso e della sua cottura. Fermare la cottura quando il riso sarà al dente e si presenterà piuttosto compatto

(ovvero non dev'essere cremoso come un tipico buon risotto!). Immergere il tegame nel lavello riempito d'acqua fredda (evitando che l'acqua entri all'interno) e mantecare con il burro e il
parmigiano grattugiato. Se serve, per abbattere la temperatura ed evitare che il riso continui a cuocere, rinnovare l'acqua fredda dentro il lavello.
Una volta tiepido, versare il riso dentro una teglia e lasciare da parte affinché raffreddi completamente. Poi coprire con carta d'alluminio e conservare in frigorifero per almeno 3-4ore.
Per il ripieno,in un tegamino fate sciogliere il burro al tartufo, unite la farina, mescolate energicamente per evitare la formazione di grumi, unite il latte sempre mescolando, salate e continuate a cuocere finchè la besciamella sarà densa e comunque appena inizia a bollire. Lasciate raffreddare.
In padella soffriggete con poco olio evo la salsiccia, unite i funghi e continuate a cuocere.
A cottura ultimata togliete dal fuoco e fate intiepidire, unite la fontina tagliata a cubetti e infine incorporate la besciamella al tartufo.

Cominciare dalla preparazione della "lega". Si tratta della pastella di acqua e farina che serve a sigillare l'arancina e a creare una base per la panatura con il pangrattato che aiuterà a conferire doratura, spessore e croccantezza al punto giusto. Versare l'acqua in una scodella profonda, aggiungere la farina, una bella manciata di sale e amalgamare
bene con una frusta. Tenere da parte e passare alla creazione delle arancine.
Per formare le arancine *con una mano prendete un po' di riso in base alla grandezza*
dell'arancina che desiderate, (per me 70 gr*) poi, girando con tutte e due le mani, formate una palla. Posate la "futura" arancina su un vassoio e ricominciate fino a terminare il riso. Lasciatele riposare per una mezz'ora, in modo che raffreddino (anche se il riso era freddo di frigo, col calore delle mani si saranno un po' scaldate) e che il riso si compatti rendendo poi più facile la farcitura.*Tenendo la palla di riso con una mano, con il pollice dell'altra mano create un

buco in alto e al centro e cominciate ad allargarlo spingendo sia verso il basso che sui lati. Posate nuovamente la palla di riso sul vassoio e passate alle altre, fino a completarle tutte.
Farcite con un cucchiaino di ripieno ogni arancina , *poi chiudere l'arancina: un po' spingendo "la conza" – il condimento – verso il basso, e un po' cercando di portare in avanti il riso per chiudere l'arancina. Girare l'arancina tra le mani per darle la forma e per rendere la superficie liscia e compatta, senza buchi o piccole fessure. Posare l'arancina con il ripieno sul vassoio e passare ad un'altra, fino a completarle tutte.*

Quando tutte le arancine saranno pronte sul vassoio, passare alla "lega". Dare qualche colpo di frusta alla pastella per riprendere l'amalgama di acqua e farina e a questo punto immergere singolarmente le arancine dentro la lega, poggiandole poi sul vassoio, fino al completamento dell'operazione per tutte le arancine.
E ora la panatura. Versare il pangrattato dentro una teglia e, ad una ad una, passare ogni singola arancina dentro il pangrattato, pressandole bene con le mani per "saldare" bene lega e pangrattato, per rendere compatta la superficie delle arancine e, all'occorrenza, per riprenderne un pochino la forma.

arancine
Montanare
ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta aprtecipo al contest del mese di novembre dell’ MTC