

# Arancini di riso (o arancine) Ricetta Tipica Siciliana

**Autore:** Staff Siciliafan

**Data:** 22 Aprile 2017



[arancine](#)

Avete semplicemente voglia di una gustosa arancina preparata in casa? Bene, in questo articolo troverete la **ricetta tipica siciliana per preparare le migliori arancine del mondo**.

Ricordate inoltre che sono uno degli alimenti più rappresentativi della Sicilia. Quindi, se state ospitando una famiglia del continente, dovete per forza di cose presentargli un vassoio ricco di queste palline delle più svariate dimensioni e ricche di condimenti classici o scelti al momento. Farete un gran figurone.

Gaetano Basile, ad esempio, (famoso scrittore e giornalista free lance) ha definito l'arancina come espressione massima della civiltà siciliana: *“pensare a portarsi dietro qualcosa di cotto da casa proprio quando dal focolare domestico si è lontani, attiene ai puri piaceri dello spirito. Basta pensare a quei “mischini” che debbono accontentarsi di un anaffettivo panino il quale, anche se contiene una salsiccia o una polpetta, è legato sempre e soltanto all'emergenza.”*

Nota. Visto che i nostri cari fratelli polentoni non perdono tempo per condividere tutto l'amore che provano nei nostri confronti, ricordiamogli ancora una volta che il famoso risotto alla milanese altro non sarebbe che un'arancina malriuscita. Mani poco esperte non riuscirono a plasmarla a causa anche della differente qualità del riso lombardo e così venne fuori uno dei “vanti della gastronomia padana”. Ma sicuramente saranno voci di corridoio. Malignità tutte siciliane ([leggete questo articolo e prendetela con filosofia. Non è colpa loro, ma del troppo freddo](#)).

### INGREDIENTI PER PREPARARE LE ARANCINE (circa 20)

1,300 kg di riso superfino arboreo (chiedete quello adatto alle arancine e sformati);

tre litri circa di brodo di carne o vegetale;

1 cipolla (se rispecchia i vostri gusti);

100 grammi di burro;

2 bustine di zafferano (meglio ancora quello in fili);

250 grammi parmigiano grattugiato;

200 grammi di primosale tagliato a cubetti;

olio di semi di mais per friggere;

pangrattato abbondante;

### INGREDIENTI RAGU'

400 grammi tritato di carne di manzo;

1 cipolla;

100 grammi concentrato di pomodoro;

50 grammi di parmigiano grattugiato;

2 foglie di alloro;

2 chiodi di garofano;

200 grammi di piselli freschi al netto delle bucce (sono ok anche quelli surgelati);

olio extra vergine d'oliva;

&frac12; bicchiere di vino bianco;

sale (a piacere);  
pepe (a piacere).

## PROCEDIMENTO

**Riso** – Il risotto va preparato circa 12 ore prima di fare le arancine.

E' importante sia freddo per la buona riuscita della ricetta. Il risotto deve essere freddo e l'impasto piuttosto duro ed appiccicoso.

Ecco come fare: preparate il brodo in un tegame capiente e sciogliete al suo interno lo zafferano. Tagliate la cipolla finemente e poi fatela appassire senza che imbiondisca. Aggiungete quindi il riso e fatelo tostare, mescolando sempre (ma proprio sempre) e aggiungendo alla bisogna il brodo ben caldo per portare il riso a cottura.

Quando il riso sarà pronto, spegnete la fiamma e aggiungete il parmigiano grattugiato ed il burro. Lasciate a mantecare per qualche minuto e poi riversate il tutto su un piatto grande in modo tale che possa raffreddarsi prima e a temperatura ambiente.

**Ragù** – Per preparare il ragù cominciate soffriggendo in un tegame, contenente olio di oliva, la cipolla. Aggiungete il tritato e fatelo rosolare a fuoco vivace. Sgranatelo per bene con un cucchiaino di legno ed alla fine sfumate con il vino.

Quindi utilizzate il sale, il pepe, l'alloro, il chiodo di garofano ed il concentrato di pomodoro sciolto in poca acqua e continuate a cuocere fino a quando il ragù risulterà denso (quasi asciutto).

A cottura ultimata aggiungete il parmigiano.

A questo punto cuocete i piselli, scolateli e poi uniteli al ragù.

Nota. Se state usando dei piselli surgelati, scongelateli in acqua salata e bollente, nella quale avete precedentemente messo una foglia di alloro ed un pizzico di zucchero (noterete la differenza, ve lo assicuro!).

**Preparare le arancine** – Raccogliete una cucchiainata di riso e stendetela sul palmo della vostra mano in modo tale da formare un incavo da riempire successivamente con il ragù e un cubetto di primosale. Prendete quindi un'altra cucchiainata di riso e coprite il ragù per bene. Poi, facendo attenzione a non fare uscire il ripieno, date forma al riso stringendo il tutto tra le vostre mani.

Il passo successivo è quello di passare le arancine nel pangrattato, per poi compattarle un'ultima volta prima della frittura.

La frittura deve avvenire in olio già bollente e le arancine vanno fritte fino a quando non saranno dorate. Se avete una friggitrice o una padella abbastanza fonda, utilizzatele.

Nota. Il ripieno al ragù può essere sostituito da del burro e del prosciutto o da del cioccolato o altro ancora. In questo potete sbizzarrirvi. Anzi, vi sfidiamo a sorprenderci. Mandateci le migliori foto delle vostre arancine!

## INGREDIENTI ARANCINE AL BURRO

500 grammi di mozzarella fatta a cubetti;

300 grammi di prosciutto cotto tagliato a pezzetti;

30 grammi di parmigiano grattugiato;

100 grammi di burro.

Autore | [Viola Dante](#); Immagine | [facebook.com](#)

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/arancini-riso-o-arancine-ricetta-tipica-siciliana/>

Generato il 17/04/2026