

Il trucchetto per le arancine (o arancini): così saranno perfette

Autore: Redazione

Data: 10 Dicembre 2019



Oggi scopriremo insieme **come fare arancine perfette**.

Il mese di novembre è ormai agli sgoccioli e si avvicina rapidamente un appuntamento molto amato in Sicilia: [Santa Lucia](#). Il **13 dicembre** si mangiano da tradizione **arancine (o arancini) e cuccia**. Ogni famiglia ha le sue ricette e segue le sue tradizioni, ma una cosa è certa: si tratta di una di quelle giornate in cui [la cucina siciliana](#), tra dolce e salato, riesce a dare il meglio di sé.

Preparare le arancine siciliane non è un'impresa impossibile, ma non è una cosa che sanno fare tutti. Di sicuro, chi vive in Sicilia è avvantaggiato, perché ha alle spalle generazioni di abili cuoche e cuochi, che gli hanno spiegato tanti trucchetti.

LEGGI: La ricetta delle arancine

Una delle maggiori difficoltà che incontra chi prepara gli arancini, sta nel riuscire a **rendere il riso ben compatto** ed evitare che si sfaldino una volta immersi nell'olio bollente. Per questo motivo, oggi, abbiamo deciso di suggerirvi un **trucchetto per le arancine**, anzi, più **trucchetti**.

Trucchetto per le arancine

Per quanto riguarda il riso, evitate quello per insalate e piatti freddi, che tenderà a rimanere più sgranato. Va benissimo il riso Originario, o anche alcune varietà che vengono esplicitamente indicate come **“Per arancine”**.

Quando formate le arancine, ricordate di inumidire le mani, che non devono essere del tutto **bagnate**. In questo modo, non vi si incolleranno i chicchi alle dita e potrete modellare gli arancini come preferite (belli tondi o a punta).

Andiamo alla panatura: per avere un “guscio” dorato e croccante, c'è chi giura che il trucchetto è ricorrere alla doppia panatura, con uovo sbattuto e mollica. Ancora, c'è chi punta tutto su una pastella di acqua e farina e non ricorre all'uovo.

Seguendo questi accorgimenti, sarete certi di portare in tavola arancine compatte e croccanti, che non si sfaldano. Scegliete il ripieno che più vi piace, condividete questa prelibatezza con chi volete e, soprattutto, chiamatele come volete: l'importante è che siano buone!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/trucchetto-per-le-arancine/>

Generato il 24/04/2025