

# Arancine di riso in bianco ricetta originale siciliana

**Autore:** Redazione

**Data:** 27 Novembre 2018



Continua il nostro viaggio alla scoperta delle ricette siciliane e, in particolare, di [tutte le varianti sul tema delle arancine](#). Oggi vedremo insieme come cucinare le **arancine di riso in bianco**. Non fatevi ingannare dal nome: si tratta di una gustosissima versione, che utilizza per il condimento primo sale, piselli e caciocavallo, oltre allo zafferano. Le premesse sono ottime, vero?

Ecco la **ricetta delle arancine di riso in bianco**, a cominciare dagli ingredienti per 4 persone.

- 500 g di riso
- 150 g di primo sale
- 100 g di piselli sgranati
- 1 cipollina
- 1 tazza di besciamella densa
- 4 uova

- 50 g di caciocavallo grattugiato
- 1 bustina di zafferano
- farina
- pangrattato
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Passiamo, dunque, al **procedimento** passo dopo passo.

1. Tritate la cipolla e fatela appassire in tegame con 2 cucchiaini d'olio.
2. Unite i piselli, una presa di sale, una spolverata di pepe e lasciate insaporire per 5 minuti.
3. Bagnate con mezza tazza d'acqua e cuocete, su fiamma moderata, per una ventina di minuti.
4. Lessate il riso in abbondante acqua salata, scolatelo al dente, trasferitelo in una terrina e conditelo con il caciocavallo grattugiato, 1 uovo battuto e lo zafferano.
5. Amalgamate bene e fate raffreddare.
6. A fine cottura, sgocciolate bene i piselli e metteteli in una ciotola insieme alla besciamella.
7. Appena il riso sarà freddo, mettetene una cucchiaiata abbondante in una mano e pressatelo leggermente contro il palmo, creando un incavo al centro.
8. Riempite la cavità con un cucchiaino di piselli e qualche dadino di primo sale.
9. Coprite con un poco di riso e date la classica forma delle arancine.
10. Passate le arancine nella farina, nelle uova battute e nel pangrattato, quindi friggetele in abbondante olio caldo.

***Buon appetito!***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/arancine-di-riso-in-bianco-ricetta/>

Generato il 17/03/2026