

Arancini al Sugo, la ricetta per fare gli arancini siciliani a punta

Autore: Redazione

Data: 04 Dicembre 2020



Come fare gli Arancini Siciliani al Sugo.

- Si tratta di una delle ricette più ricercate e apprezzate.
- L'esterno è croccante e dorato, mentre l'interno è a base di riso e di un gustoso ragù.
- Questa versione è tipica di Catania e della parte orientale della Sicilia. Qui vengono chiamati "arancini", con la "i" finale, e hanno una forma a punta.

Esiste un'accesa disputa tra [Palermo](#) e [Catania](#) per stabilire se si chiamino [arancine](#) o arancini. In questo caso non vi sono dubbi, perché si tratta [della ricetta catanese](#). Mettiamo quindi di lato ogni diatriba e occupiamoci delle cose veramente importanti, come la cucina! Gli arancini che si fanno a Catania sono a punta e conditi con un sugo di carne. Una vera delizia per il palato, da gustare in ogni momento della giornata. Dal mattino a tarda notte, ogni momento è buono per addentare gli **arancini al sugo**, ancora meglio se fatti in casa. Vediamo come si preparano.

La ricetta siciliana

Ingredienti

- 1 carota
- 1 cipolla
- 500 g di carne mista tritata (vitello e maiale)
- 1 costa di sedano
- 200 g di concentrato
- 2 bottiglie di salsa di pomodoro
- 200 g di piselli
- 250 g di caciocavallo
- sale e pepe
- 500 g di riso
- una noce di burro
- 2 bustine di zafferano
- 50 g di pecorino grattugiato
- mollica
- 2 uova

Procedimento

1. Fate appassire in tegame cipolla, sedano e carota, tutto tagliato a pezzi.
2. Aggiungete la carne e fate rosolare, quindi sfumate con il vino.
3. Unite il concentrato di pomodoro e, dopo qualche secondo, la salsa, quindi condite con sale e pepe.
4. Mettete il coperchio e fate cuocere a fuoco lento.
5. Fate cuocere i piselli in umido.
6. Cuocete il riso, aggiungendo lo zafferano.
7. Scolatelo, facendo attenzione a non farlo scuocere.
8. Mantecate il riso con il burro e il pecorino, quindi spianatelo per farlo raffreddare.
9. Tagliate il caciocavallo a dadini.
10. Formate gli arancini.
11. Bagnate le mani e lavorate il riso.
12. Mettete un po' di riso in una mano e appiattitelo con l'altra.
13. Condite un po' di sugo con la carne, i piselli e il caciocavallo.
14. Chiudete l'arancino con altro riso e date la forma.
15. Sbattete l'uovo con una forchetta, passatevi l'arancino e poi passatelo nel pangrattato.
16. Friggete in olio caldo.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/arancini-al-sugo-ricetta/>

Generato il 19/04/2025