

Santa Lucia, arancina al burro: la ricetta perfetta

Autore: Redazione

Data: 02 Dicembre 2022



Arancina al burro, la ricetta per fare in casa la specialità siciliana tipica della festa di Santa Lucia. Ingredienti e procedimento: **come fare le arancine**, quale riso utilizzare, qual è il condimento, panatura e trucchetti. Le curiosità, i segreti e tutto quello che c'è da sapere per portare in tavola l'autentica ricetta siciliana.

Arancina al burro

Al burro o alla carne? Quando arriva la [festa di Santa Lucia](#), a Palermo e dintorni è questa una delle domande che si sentono fare più spesso. Il riferimento è alle **arancine**, la mitica preparazione dello street food che, in questa giornata, è grande protagonista, almeno quanto la cuccia dolce.

L'**arancina al burro** è condita con prosciutto, mozzarella e besciamella. Sebbene ognuno abbia i suoi trucchetti e i suoi segreti per preparare quella perfetta, di fondo le "istruzioni" di base sono sempre le stesse. Ciò che non cambia mai, in nessun caso, è la **bontà di questa ricetta**, vera e propria **icona della festa di Santa Lucia** [in Sicilia](#).

Vi starete sicuramente chiedendo **perché si chiamano arancine al burro**, visto che nel ripieno ci sono principalmente prosciutto e formaggio. Beh, la risposta è molto semplice: un tempo, infatti, si condividevano solo con un pezzetto di burro, in modo da mantenere ben morbido il riso. Progressivamente la ricetta si è arricchita sempre di più, arrivando alla **versione che conosciamo oggi**.

La **ricetta di cui parliamo oggi**, è quella dell'**arancina al burro diffusa nel palermitano**: scopriremo come preparare il riso, come fare il ripieno, come appallottolare le arancine, **fare la panatura e friggere**. Mettiamoci all'opera.

Ricetta originale delle arancine al burro

- Preparazione: 2 ore
- Cottura: 10 minuti

Ingredienti

- Riso Carnaroli, 500 g;
- Brodo (di carne o vegetale), 1,2 l;
- Burro, 100 g;
- Zafferano, 1 bustina;
- Alloro, 1 foglia;
- Prosciutto cotto, 200 g (a tocchetti o a fette);
- Mozzarella, 200 g;
- Besciamella, 4 cucchiari;
- Pepe nero;
- Sale
- Farina 00, 150 g;
- Acqua;
- Pangrattato;
- Olio per friggere.

Procedimento

1. Per fare le arancine al burro, dovete anzitutto occuparvi del riso.
2. Versate in una pentola capiente il brodo e il burro, quindi portate a ebollizione.
3. Quando è a bollore, unite il riso, il sale e l'alloro.
4. Fate cuocere a fiamma medio-bassa, fino al completo assorbimento del brodo, quindi togliete la pentola dal fuoco e unite una noce di burro.
5. Versate il vostro riso in un contenitore per farlo freddare del tutto. Coprite con la pellicola fino al momento dell'utilizzo e mescolate di tanto in tanto.
6. Prendete la besciamella, che deve essere fredda (meglio che sia anche un po' più densa del solito).
7. Mettete in una ciotola il prosciutto e la mozzarella. Potete tagliare il prosciutto a cubetti o lasciarlo a striscioline, a seconda di come lo preferite. Tagliate la mozzarella a cubetti.
8. Aggiungete la besciamella e mescolate, quindi condite con il pepe.
9. A questo punto, assemblate le arancine.
10. Bagnate le mani con un po' d'acqua, prendete un pugno di riso e schiacciate con l'altra mano per realizzare un incavo.
11. Nell'incavo mettete un po' di ripieno.
12. Chiudete l'arancina, se necessario prendete un altro po' di riso. La forma dell'arancina al burro, nel palermitano, è un po' allungata, a cilindro.

13. Mettete le arancine in un piatto, in attesa della panatura.
14. In una ciotola, mettete un po' di farina e unite dell'acqua, lavorando con la frusta, fino a ottenere una pastella semi-liquida.
15. Mettete in un'altra ciotola il pangrattato.
16. Passate le arancine prima nella pastella e poi nel pangrattato.
17. A questo punto, rimane solo da friggere le arancine.
18. Versate l'olio in un pentolino profondo e friggete, girando le arancine a metà cottura.
19. Fatele scolare su carta assorbente.
20. Prima di mangiare la vostra arancina al burro, fatela freddare per qualche minuto.

Foto di Popo le Chien – Own work, [CC BY-SA 3.0](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/arancina-al-burro-ricetta/>

Generato il 06/03/2026