

## ARANCINI DI RISO

### Ingredienti

per il ragù alla bolognese		
pancetta a listarelle	g	100
dadini di sedano, carote, cipolle	g	200
carne di manzo macinata grossa	g	200
carne di maiale macinata grossa	g	200
pomodori pelati e passati concentrato di pomodoro	g	100
burro	g	20
olio extra vergine d'oliva	g	30
vino rosso	g	200
fondo bruno (brodo di carne ristretto)	g	500
farina bianca	g	50
piselli	g	200
foglia di alloro		1
chiodi di garofano		2
sale e pepe		q.b.

### Procedimento

Rosolare in una casseruola la pancetta con il burro, unire la brunoise di verdure con l'aglio. A parte, rosolare la carne di manzo e di maiale con il burro, quindi, trasferire le carni in uno scolapasta, eliminando così tutti i grassi che si sono accumulati durante questa prima cottura. Unire le carni alle verdure e continuare a cuocere, bagnando dopo pochi istanti con del vino rosso. Lasciare asciugare a fiamma media, infine aggiungere le spezie. Spolverare con la farina, rimestare e poi aggiungere il pomodoro concentrato, i pelati, il sale, i piselli e il pepe. Dopo pochi istanti incorporare il fondo bruno (brodo di carne), lasciare cuocere la salsa a fuoco lento per circa 60-70 minuti, fino a quando si otterrà una salsa ben amalgamata.

### per gli arancini

riso	g	500
pancetta	g	80
cipolla		1
burro	g	50
olio extra vergine d'oliva	g	30
brodo	g	1500
amido di mais	g	40
formaggio grattugiato	g	150
sottilette	g	80
ragù	g	350
mozzarella	g	150
pangrattato	g	300

### Procedimento

Mettere in un tegame l'olio d'oliva extra vergine, la cipolla affettata, il burro e la pancetta: lasciare imbiondire, a calore moderato, poi togliere la cipolla. Aggiungere il riso, condire con sale e lasciare insaporire per qualche minuto, quindi, sempre mescolando, versare poco alla volta il brodo caldo lasciando ultimare la cottura. Quando il riso sarà cotto e al dente, toglierlo dal fuoco, aggiungere il formaggio, le sottilette e qualche fiocchetto di burro; mantecare, versare il tutto su una teglia, preventivamente unta di olio d'oliva extra vergine, dove si lascerà raffreddare. Con il palmo delle mani, formare delle palline a forma di arancini, quindi aiutandosi con un dito, scavare nel mezzo di ognuno delle piccole cavità per riempirli con il ragù e un dado di mozzarella. Richiudere con lo stesso riso ogni cavità, in modo che il ripieno non possa uscire. Sempre arrotondandoli con le mani, infarinare e passare nell'uovo sbattuto, quindi impanare gli arancini con il pan grattato prima di friggerli in olio d'oliva extra vergine a 176 °C.

