ARANCINI DI RISO

@chefzanoni_simone

« Moi je les appelle Arancini (au masculin)… Greta les appelle Arancine (au féminin)… Qui a raison ? La guerre des clans est déclarée !».
« Vous dites Arancino ou Arancina ? Arrêtez la controverse ».
« Il n'y a pratiquement pas une ville en Sicile qui ne revendique pas son origine, mais c'est sur le nom que le différend est particulièrement vif…
La raison en est la tendance à utiliser le terme Arancina dans l'Ouest de la Sicile, à Palerme, vu sa forme généralement ronde.
Cependant il devient Arancino dans la partie orientale, à Catone,
où il a presque toujours une forme pointue, peut-être inspirée par la forme de l'Etna ! »
« Bref ! L'essentiel encore une fois c'est de se faire plaisir.

Pour 8 anricini environ

Ingrédients
– 320 g de risotto allo zafferano
– 150 g de sauce Ragu'
– 1 boule de mozzarella
– 120 g de Parmigiano Reggiano
– Du basilic
– 1 œuf
Astuces :
– Il est possible d'utiliser un reste de risotto ou de riz cuit la veille en lieu et place d'un risotto préparé spécialement pour la recette.
– La farce de l'arancino est composée selon les goûts de chacun. Il est possible d'utiliser du jambon, de la mozzarella, de la mortadelle, une ratatouille de légumes…
– De la farine
– 2 œufs et 2 jaune d'œuf
– Un mélange de chapelure classique et de Panko (chapelure japonaise)
– Du sel et du poivre
– De l'huile végétale pour la friture
– De la sauce tomate à servir en accompagnement

Préparation du risotto
1 – Préparer un bouillon assez chargé en ail et en oignon. Laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes environ.
2 – Lancer le risotto en commençant par faire « toaster » le riz dans de l'huile d'olive pendant 3 minutes.
3 – Ajouter le vin blanc et le laisser s'évaporer.
4 – Mouiller ensuite le risotto avec le bouillon filtré et continuer pendant environ 13 minutes tout en remuant et en ajoutant du bouillon.
Penser à ajouter 0,5 g de safran pistil ou en poudre.
5 – Avant la cuisson idéale pour un risotto habituel, retirer du feu et incorporer le parmesan râpé ainsi que du poivre. Vérifier et corriger l'assaisonnement.
6 – Débarrasser le risotto dans un bac et l'étaler.
Réserver au réfrigérateur afin qu'il refroidisse correctement.

Préparation de la farce
1 – Sécher la mozzarella en la pressant dans un torchon propre puis détailler en petits morceaux au couteau.
2 – Dans un saladier, mélanger la mozzarella et la sauce Ragu’.
3 – Ciseler du basilic et ajouter le au mélange précédent, ainsi qu’un nuage de parmesan. Mélanger et réserver.

Préparation des arancini
1 – Sortir le risotto refroidi, y ajouter un œuf entier et mélanger.
2 – Faire des boulettes de risotto dans le creux de la main. Réaliser un petit puit et le remplir de farce, ajouter un peu de risotto et refermer sur la farce en boulant le riz entre les mains.
Procéder de même jusqu’à épuisement des ingrédients.
3 – Débarrasser les arancini dans un plat et réserver au réfrigérateur.
4 – Préparer trois bacs pour réaliser la panure, un de farine, un d’œuf battu et l’autre d’un mélange de chapelure classique et de Panko.
5 – Une fois bien refroidi paner chaque arancino en respectant le schéma suivant :
– Recouvrir de farine,
– Recouvrir généreusement de jaune d’œuf,
– Recouvrir de mélange de chapelure classique et de panko en prenant soin de bien le faire adhérer sur l’œuf. Appuyer bien les arancini ainsi panés dans le creux des mains.
6 – Débarrasser les arancini dans un bac et réserver au réfrigérateur.
7 – Chauffer de l’huile dans une casserole à feu vif afin de frire correctement les arancini.
Plonger les arancini dans l’huile bouillante et les tourner à l’aide d’une écumoire jusqu’à obtenir une belle coloration.
8 – Débarrasser les arancini sur du papier absorbant.
Servir avec une sauce tomate chaude.