

ARANCINI SICILIENS

Les arancini de riz. sont des croquettes de riz, panées et frites, inspirées par la culture des agrumes, par l'apparence et par le nom, et sont une heureuse synthèse des différentes influences historiques dans la région : les influences arabes pour le riz et le safran, françaises pour le *ragù*, espagnoles pour les tomates et grecques pour le fromage. Formes rondes : les plus communs en Sicile occidentale, formes de cônes, que l'on retrouve dans la Sicile orientale, peut-être en raison de la forme du volcan Etna.

Difficulté : Moyenne **Préparation** : 30 MIN. **Cuisson** : 2 h 30

Ingrédients pour 25-30 arancini environ

Pour le riz

Riz long – 1 kg

Beurre – 100 g

Sel – 30 g

Safran – 2 sachets

Pour la sauce

1 Oignon, 1 Carotte, 1 Céleri branche

2 feuilles de Laurier, Clous de girofle en poudre

250g Viande de porc hachée

250g Viande de bœuf ou veau hachées

1 demi-verre de Vin blanc –

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

200 g Petits pois – 250 g Caciocavallo – Huile d'olive vierge extra, Sel, Poivre



Pour la friture

Farine

Eau

Chapelure

Huile pour friture

Préparation

Pour commencer, faites cuire le riz dans une casserole avec 2,5 l d'eau, 100 g de beurre, 30 g de sel et deux sachets de safran. Ajoutez tous les ingrédients en même temps, et laissez cuire à feu doux pendant environ 40 minutes sans jamais mélanger, jusqu'à ce que le riz ait absorbé toute l'eau. Une fois cuit, versez le riz sur une plaque ou un récipient large pour le faire refroidir.

-Pendant ce temps, faite revenir dans une sauteuse, à feu doux, l'oignon, la carotte et le céleri branche hachés finement, avec l'huile d'olive. Puis, ajoutez la viande et déglacez au vin blanc, en montant le feu. Ensuite, ajoutez les feuilles de laurier, un peu de clous de girofle en poudre, les petits pois et le concentré de tomates dilué dans un verre d'eau tiède.

Salez, poivrez, ajoutez deux verres d'eau chaude, et laissez cuire à feu doux pendant 1h30 environ. Si vous voyez que la sauce sèche un peu trop, ajoutez de l'eau au fur et à mesure. Une fois la sauce prête, enlevez les feuilles de laurier et, une fois tiède, ajoutez le caciocavallo en dés, tout en mélangeant.

Maintenant que le riz et la sauce sont prêts, passez à l'assemblage. Pour ce faire, humidifiez vos mains et, avec le riz, modelez les croquettes en forme d'orange. Puis, formez dans chacune d'elles une petite cavité et versez-y un peu de sauce (si elle résulte trop liquide, vous pouvez ajouter un peu de farine pour l'épaissir). Refermez-les soigneusement.

Une fois vos boules de riz terminées, passez-les dans une sorte de pâte à beignet plutôt liquide, réalisée à partir

de farine et d'eau, puis dans la chapelure. Enfin (oui, c'est long), faites frire les arancini dans une grande quantité d'huile pour friture, jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur dorée.

Égouttez-les sur un papier absorbant et servez-les immédiatement. Plus c'est chaud, plus c'est bon.

Conseils : Pour une recette plus simple à réaliser, vous pouvez remplacer la sauce par de la mozzarella (250 g environ) et du jambon cuit (une tranche de 200 g environ).