

RECETTE REGIONALE de la Sicile

Arancini de riz – Arancini di riso

Ingrédients pour 8 personnes

riz 1 kg
viande 800 gr
petits pois 500 gr
chapelure 500 gr
caciocavallo frais ou provola piccante 300 gr
pecorino ou parmesan râpé 100 gr
7 à 8 œufs
2 c. à s. d'extrait de tomate
1 verre de vin blanc sec
Basilic
sel, poivre
huile

Ustensiles: Une casserole, poêle



Préparation: Faites revenir à l'huile l'oignon haché et quand il a blondi, ajoutez la viande. Arrosez de vin blanc et laissez réduire. Délayez le concentré de tomate dans un peu d'eau chaude et arrosez-en la viande (la sauce doit être très liquide). Salez, poivrez et ajoutez le basilic.

Laissez cuire pendant 1 heure environ puis incorporez les petits pois. Faites cuire 30 minutes à feu doux puis versez le tout dans une passoire.

Recueillez la sauce et réservez la viande et les petits pois.

Faites cuire le riz "al dente" dans une grande marmite d'eau salée. Egouttez-le et remettez-le dans la marmite puis assaisonnez-le avec une partie de la sauce et mélangez (le riz doit être coloré). Ajoutez le fromage râpé et mélangez encore.

Laissez refroidir puis ajoutez 2 oeufs entiers et amalgamez le tout. Entre-temps sur la table préparez 4 saladiers : 1 avec la chapelure, 1 avec le fromage en dés, 1 avec les oeufs battus et 1 avec de l'eau. Préparez également des plateaux saupoudrés de chapelure où vous rangerez les boulettes.

Dans le creux de votre main mouillée déposez un peu de riz et façonnez un puits. Déposez-y un peu de viande aux petits pois et deux ou trois morceaux de fromage. Recouvrez la farce avec un peu de riz et façonnez une boule de la grosseur d'une petite orange. Passez-la dans l'oeuf et dans la chapelure en la modelant entre vos mains puis rangez-la sur un plateau.

Procédez de cette manière jusqu'à épuisement du riz.

Plongez les boulettes par 3-4 dans la friture chaude puis égouttez-les sur du papier absorbant.