

L'arancia/o in bianco.

Uno sfizio che ho voluto togliermi: non li avevo mai fatti in bianco per cui, avendo conosciuto, via social, il palermitano Gino, cuoco e pasticciere, gli ho chiesto la ricetta. Eccola.

Ingredienti:

- 500 g di riso originario o Roma
- 1 lt di acqua
- 125 g di burro
- 300 g di besciamella soda
- 100 g di scamorza o fiordilatte
- 100 g di prosciutto cotto
- 50 g di parmigiano grattugiato
- sale, pepe

Pastella

- 200 g di farina
- 350/370 acqua
- Sale
- Pane grattugiato

Besciamella preparata con:

- 35 g di farina
- 35 g di burro
- 350 g di latte
- sale

Olio per friggere.

Ho aumentato a 100 g il formaggio grattugiato (volendo anche pecorino) ed anche scamorza e prosciutto cotto di un 100 g ognuno.

Volendo potremo scegliere altri ingredienti per farcire, tipo piselli o verdure o anche cambiare salume.

Procedimento.

Prepariamo la besciamella. Facciamo sciogliere il burro fino a quando frigge, aggiungiamo la farina e facciamola tostare un pochino. Diluiamo con il latte intiepidito. Saliamo. Facciamo cuocere da quando inizia



www.antoniettapolcaro.it

l'ebollizione per un 15 minuti, a fiamma bassa, mescolando spesso. Trasferiamo in un piatto con pellicola a contatto e facciamo raffreddare benissimo. Se la prepariamo il giorno prima è ancora meglio.

Mettiamo a bollire il litro d'acqua con il burro e il sale (Gino ha detto che aggiunge pure un dado) e aggiungiamo il riso. Mescoliamo e lasciamo cuocere sino ad assorbimento dell'acqua.

Versiamo tutto in una ciotola e facciamolo raffreddare mescolando ogni tanto. Il riso dovrà essere ben raffreddato, altrimenti in cottura l'arancia si apre.

Conciamo il riso poi con il resto degli ingredienti, formiamo le arancine a seconda di quando le vogliamo grandi (farciamole al centro), poi passiamole nella pastella (mescoliamo farina acqua e sale fino ad eliminare i grumi) e poi nel pane grattugiato. Infine tuffiamole in olio caldo profondo, intorno a 170° fino a doratura.

Grazie Gino!