Pomì
O Così. O Pomì.

Arancini al pomodoro e origano



Tempo di preparazione: 4 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Basilico: a piacere
- Brodo: 2 Lt
- Carota: 1
- Cipolla: 2
- Macinato misto: 350 gr
- Olio EVO: q.b.
- Pan grattato: q.b.
- Pepe: a piacere
- Riso: 500 gr
- Sale: q.b.
- Sedano: 1/2
- Uova: 2
- Vino bianco: 1 bicchiere

For this recipe we used:

Passata Rustica 500 gr



Preparazione

Gli **arancini al pomodoro e origano** sono una gustosa variante degli Arancini Siciliani al ragù. Prepariamo il ragù soffriggendo cipolla, carote e sedano tutto tritato con un goccio di olio evo in casseruola.
Una volta ben soffritto, aggiungiamo la carne, facendola cuocere per bene, saliamo e pepiamo.
Versiamo la Passata Rustica Pomì e facciamo cuocere per circa 4 ore a fuoco bassissimo, volendo anche con un rialzo dalla fiamma.

Cuociamo il riso per assorbimento in una casseruola, quindi facciamo il fondo di cipolla e lasciamo soffriggere, una volta soffritto aggiungiamo il riso e sfumiamo con del vino bianco a caldo, lasciamo sfumare e mandiamo avanti con del brodo fino a totale cottura e asciugatura.

Facciamolo raffreddare e poi stendiamo un po’ di riso nel palmo della mano fino a coprire il palmo, uniformiamolo di altezza in tutta la mano e mettiamo un pallina di ragù al centro.
Chiudiamo formando delle palle di riso con al centro il ragù e tutto attorno il riso. Passiamo i nostri **arancini di riso** prima nell’uovo sbattuto salato e pepato, dopodiché nel pan grattato salato e pepato. Cuocere in forno 15 minuti a 200°.

Friggiamo gli arancini in abbondante olio per friggere e li lasciamo scolare in un asciugatutto da cucina.
Serviamo con la salsa di pomodoro classica, precedentemente preparata.