

## ARANCINE DI CASA DON PUGLISI – MODICA

### Ingredienti:

- 1 kg di riso
- 300 g di puntine di maiale
- 300 g di pisellini
- 1 cipolla
- 200 g di caciocavallo
- 80 g di formaggio grattugiato
- 800 g di polpa di pomodoro
- 1 cucchiaio colmo di doppio concentrato di pomodoro
- 50 ml di vino rosso
- 6 uova
- 1 foglia di alloro
- 50 ml di acqua
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe nero
- farina di grano duro
- pangrattato
- olio per friggere

## Procedimento:

Facciamo soffriggere in una pentola con 2 cucchiaini d'olio d'oliva, poco più di mezza cipolla tritata, aggiungiamo la carne, il sale e il pepe, poi sfumiamo con il vino.

Uniamo il concentrato di pomodoro e l'acqua, lasciamo cuocere per 5 minuti.

Dopo aggiungiamo anche la polpa di pomodoro e l'alloro, mettiamo il coperchio e facciamo cuocere a fuoco lento per un paio d'ore.

A fine cottura, la carne va sfilacciata, mettiamola in una ciotola e condiamo con 2 cucchiaini del suo sugo.

Mettiamo a cuocere il riso con un pizzico di sale, scoliamolo e versiamolo in un piatto capiente, in cui uniamo il sugo, il formaggio grattugiato, fiocchetti di burro, amalgamiamo e lasciamo intiepidire.

Cuociamo i piselli insieme alla cipolla e mettiamoli in una ciotola, bolliamo 3 uova e, quando sono sode, tagliamole a pezzetti; le altre 3 uova sbattiamole in una scodella, con un pizzico di sale e un pizzico di pepe.

Tagliamo a pezzetti anche il caciocavallo.

Adesso assembliamo le arancine.

Bagnamo un po' le mani, prendiamo un po' di riso e mettiamolo nel palmo della mano facendo un incavo, mettiamo un po' di piselli, carne, uovo e formaggio; chiudiamo e passiamo alla panatura.

Passiamo prima le arancine nella farina, poi nelle uova sbattute, poi nel pangrattato.

Lasciamole riposare in frigo per almeno due ore, dopo friggiamole in abbondante olio caldo e lasciamo scolare su carta assorbente.

Pronte per essere mangiate!