

RICETTE DEL TERRITORIO ETNEO

ARANCINI

Per preparare gli arancini di riso, iniziate lessando 500gr di riso in 1,2 l di acqua bollente salata in modo che, a cottura avvenuta, l'acqua sia stata completamente assorbita (questo permetterà all'amido di rimanere tutto in pentola e otterrete un riso molto asciutto e compatto). Fate cuocere per circa 15 minuti, poi sciogliete lo zafferano in pochissima acqua calda e unitelo al riso ormai cotto. Unite 30gr di burro a pezzetti.

Unite 100gr di formaggio grattugiato, mescolate bene per amalgamare il tutto, versate e livellate il riso su un vassoio ampio e basso e copritelo con la pellicola per farlo raffreddare completamente (la pellicola eviterà che la superficie del riso si secchi). Lasciate riposare il riso per un paio di ore fuori dal frigorifero.

Intanto dedicatevi al ripieno al ragù: pulite e affettate finemente un po' di cipolla, fatela stufare in un tegame con 2 cucchiaini d'olio e 25gr di burro, poi unite 100gr di carne; fatela rosolare a fuoco vivace, quindi aggiungete il vino e lasciatelo sfumare.

A questo punto aggiungete 200ml di passata di pomodoro, aggiustate di sale e di pepe a piacere e fate cuocere a fuoco lento coperto per almeno 20 minuti. A metà cottura, se necessario aggiungete pochissima acqua calda perchè il ragù dovrà risultare ben rappreso e non liquido.

Tagliate a cubetti il formaggio. Avrete così pronti i ripieni.

Una volta che il riso si sarà raffreddato completamente (ci vorranno almeno un paio di ore), potrete formare gli arancini, per aiutarvi nella formazione tenete vicino una ciotola colma di acqua così da potervi inumidire le mani. Prelevate un paio di cucchiaini di riso cotto per volta (circa 120 gr di riso), schiacciate il mucchietto al centro del mano formando una conca e versateci all'interno un cucchiaino di ripieno al ragù, aggiungete qualche cubetto di formaggio.

Quindi richiudete la base dell'arancino con il riso e modellatelo dandogli una forma a punta: potete dare questa forma a tutti gli arancini farciti con il ragù. Ora che avete tutti gli arancini pronti, preparate la pastella: in una ciotola versate 200gr di farina setacciata, un pizzico di sale e 300ml di acqua a filo. Mescolate accuratamente con una frusta per evitare che si formino grumi.

Quindi tuffate gli arancini, uno ad uno, nella pastella avendo cura di ricoprirli interamente e rotolateli nel pangrattato. In un pentolino scaldare l'olio e portatelo alla temperatura di 170°, a quel punto friggete un arancino alla volta o massimo due per non abbassare la temperatura dell'olio: quando saranno ben dorati potrete scolarli ponendoli su un vassoio foderato con carta assorbente.

CANNOLI

I gusci dei cannoli si possono acquistare già pronti, teneteli da parte e preparate la farcitura.

Setacciate 1 kg di ricotta in una ciotola, versate 130g di zucchero e lavorate il composto con una spatola.

Dopodiché aggiungete anche le gocce di cioccolato e mescolate ancora. Trasferite il composto in un sac-à-poche e utilizzatelo per farcire i cannoli. Se lo gradite, guarnite con granella di pistacchi, scorze d'arancia candite o ciliegine e spolverizzate con lo zucchero a velo.

CRISPELLE DI RISO

Per realizzare le crispelle di riso, per prima cosa ponete sul fuoco una pentola dal bordo alto con abbondante acqua, salate l'acqua, versate 250gr riso e cuocetelo per circa 20 minuti.

Quando il riso sarà cotto scolatelo e lasciatelo raffreddare. A parte sciogliete 2/3 gr di lievito disidratato nel latte, intanto setacciate 125gr di farina nella ciotola con il riso ormai freddo, versate 150 ml di latte nel quale avete sciolto il lievito e mescolate con una forchetta per amalgamare il composto, aromatizzate con scorza di arancia grattugiata e un pizzico di cannella, mescolate bene con un cucchiaio.

Lasciate riposare l'impasto per circa mezz'ora, poi spianatelo su un piano leggermente infarinato e formate dei bastoncini ben affusolati della lunghezza di 10 cm circa.

Occupatevi ora della frittura: scaldate l'olio di semi in una padella e quando sarà ben caldo (circa 170°) tuffate le crispelle di riso. Una volta che le zeppole si saranno ben dorate su tutti i lati, toglietele dalla padella e fate scolare l'olio in eccesso su un foglio di carta assorbente. Le vostre crispelle di riso sono pronte per essere gustate accompagnate da miele e zucchero a velo.

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA

Pulite e tagliate a striscioline 2 seppie (che acquisterete con le sacche del nero). Tritate prezzemolo e cipolla, preparate un soffritto in un tegame antiaderente e aggiungete i pezzetti di seppie. Fate cuocere il tutto qualche minuto e rimescolate per non farlo attaccare sul fondo.

In un altro tegame rosolate in un po' d'olio la cipolla e poi aggiungete 320gr di riso. Dopo averlo tostato, aggiungete a poco a poco brodo, un mestolo per volta. A cottura ultimata aggiungete il nero di seppia e un po' di burro per la mantecatura.

Per l'impiattamento, dopo aver sistemato sul fondo i pezzetti di seppie e versato a cupola il risotto nero, si può rendere l'idea del vulcano decorando con un po' di passata di pomodoro per la colata lavica, e una grattugiata di ricotta salata come se fosse neve.

SPAGHETTI CON LE TELLINE

Lasciare spurgare 500gr di telline per almeno un'ora in acqua fredda con un po' di sale, così da eliminare la sabbia in eccesso. Poi sciacquare bene.

Schiacciare uno spicchio d'aglio con il lato della lama di un coltello.

In una padella, mettere un filo d'olio, soffriggete l'aglio e qualche pomodoro ciliegino a pezzetti.

Aggiungete le telline e sfumate con un po' di vino, coprite ed alzate la fiamma.

Aspettare circa 5 minuti, il tempo necessario per far schiudere tutte le telline.

Nel frattempo, cuocete 250 gr di spaghetti in abbondante acqua salata.

Scolare la pasta circa 3 minuti prima della fine della cottura ed aggiungetela al condimento assieme ad un mestolo d'acqua di cottura.

Completare la cottura della pasta in padella così da ottenere l'effetto "risottato".

Spegnete il fuoco, condite con prezzemolo tritato e servite.

BUON APPETTITO!