Oggi 13 dicembre si celebra l’Arancino Day, simbolo dello street food italiano

13 Dicembre 2024



Oggi, 13 dicembre, si celebra l’**Arancino Day**, una ricorrenza dedicata a una delle eccellenze culinarie siciliane: l’arancino (o arancina, secondo la variante palermitana). Questo simbolo dello street food italiano è amato non solo in Italia ma anche all’estero, e rappresenta un piatto che racchiude storia, tradizione e una ricetta intramontabile.

La nascita e la tradizione dell’arancino

L’origine dell’arancino risale all’epoca della dominazione araba in Sicilia (IX-XI secolo), quando il riso, importato dagli arabi, venne integrato nella cucina locale. Inizialmente il riso veniva condito con spezie e carne, una pratica ispirata al consumo del cibo in forma portatile, ideale per i lunghi viaggi.

Col passare dei secoli, la ricetta si è evoluta e ha assunto la forma odierna: una sfera o una forma

conica di riso farcita e poi fritta. Questa trasformazione si deve, secondo alcune fonti storiche, ai cuochi delle corti normanne che introdussero l'impanatura come tecnica per preservare gli alimenti durante i viaggi.

La diatriba sulla denominazione "arancino" o "arancina" divide ancora oggi i siciliani, con la prima prevalente nella Sicilia orientale e la seconda in quella occidentale. In ogni caso, si tratta di un prodotto unico che celebra l'identità culinaria dell'isola.

La ricetta tradizionale dell'arancino

Ecco la ricetta per preparare l'arancino tradizionale con il ripieno al ragù:

Ingredienti (per circa 10 arancini):

500 g di riso Carnaroli

1 bustina di zafferano

80 g di burro

100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

300 g di ragù di carne

150 g di mozzarella

Farina q.b.

Pangrattato q.b.

2 uova

Olio di semi per friggere

Sale q.b.

Preparazione:

Cuocere il riso in abbondante acqua salata e aggiungere lo zafferano verso la fine della cottura. Scolarlo e condirlo con il burro e il Parmigiano. Lasciar raffreddare completamente.

Formare delle palline di riso grandi quanto un mandarino o modellarle a forma conica. Praticare un foro al centro e inserire un cucchiaino di ragù e un pezzetto di mozzarella. Richiudere accuratamente.

Passare ogni arancino nella farina, poi nelle uova sbattute, e infine nel pangrattato, assicurandosi che siano ben ricoperti.

Friggere in abbondante olio caldo finché non risultano dorati. Scolare su carta assorbente e servire caldi.