

Arancino di riso

(per 4 persone)

1 l di acqua

500 g di riso carnaroli

1/2 cipolla bianca

2 bustine di zafferano

50 g di burro

olio extravergine d'oliva

sale e pepe

PER IL RAGU' DI TRIGLIA

250 g di triglie

25 g di finocchietto (al netto dello scarto)

1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

15 g di pinoli

15 g di uva passa nera

1/2 cipolla tritata

1 bustine di zafferano

PER LA ZUPPA DI TRIGLIE

le teste e le lisce delle triglie

olio extravergine d'oliva

250 g di passata di pomodoro

uno spicchio d'aglio

prezzemolo

sale

olio extravergine d'oliva

PER LA PANATURA

albume d'uovo

mollica di pane raffermo tostato

IL RAGU' DI TRIGLIA

Squamo delicatamente le triglie, poi taglio via la testa e le sfiletto conservando gli scarti che mi serviranno per la zuppa. Scaldo l'olio in un tegame e unisco tutto insieme la cipolla tritata e il concentrato di pomodoro. faccio rosolare dolcemente il tutto mescolando e, di seguito, unisco lo zafferano e i filetti di triglia. Insaporisco con sale e pepe, e in pochi minuti completo la cottura del ragù. Lasciare raffreddare.

Il riso Trito finemente la cipolla e la faccio appassire in un tegame con l'olio, poi unisco l'acqua, 20 g di sale e lo zafferano, e faccio alzare

l'ebollizione. A questo punto verso nel tegame il riso e, mescolando, lo faccio cuocere fino a completa evaporazione dell'acqua.

Fuori dal fuoco, unisco una macinata di pepe e il burro a pezzetti, e manteco il riso; poi lo stendo su un piano per farlo raffreddare.

LA ZUPPA DI TRIGLIE

Faccio essiccare le lische delle triglie nel forno a 60° C, poi le friggo in poco olio caldo fino a che diventano croccanti: Scaldo poco olio in un tegame e faccio rosolare lo spicchio d'aglio. Quando è dorato, unisco il prezzemolo, la passata di pomodoro e, dopo pochi minuti di leggero bollore, aggiungo le teste delle triglie e spengo. A questo punto filtro, aggiungo le lische fritte, frullo il tutto e, di nuovo, filtro, infine regolo di sale per esaltare il gusto della frittura.

LE ARANCINE

Riempio uno stampino semisferico con il riso freddo, premendo bene; faccio un incavo e lo riempio di ragù di triglia. Lo sforno e modello l'arancina chiudendo all'interno il ragù. Pennello l'arancino con albume, la cospargo con la mollica e la passo nel forno a 200 °C per 10 minuti.

PRESENTAZIONE

Accomodo l'arancina al centro del piatto e verso sul fondo la zuppa. Guarnisco con una coda di triglia essiccata e frita.