

Arancine & arancini

Riportiamo la ricetta classica e due varianti degli chef stellati siciliani Pino Cuttaia e Ciccio Sultano; infine, il parere autorevole dell'Accademia della Crusca sull'utilizzo del femminile o del maschile

Arancine o arancini **arancine o arancinu**

ANTIPASTO - Sicilia

Allergeni: 1 grano, 7 latticini, 9 sedano, 12 solfiti

Preparazione d'obbligo per il giorno di Santa Lucia; in passato era il cibo di chi non poteva tornare a casa all'ora di pranzo.

Ingredienti	Quantità (pax 10)
Riso fino o superfino	500 g
Olio EVO	50 mL
Cipolla e sedano	100 g
Manzo e maiale macinati	250 g
Vino bianco	50 mL
Concentrato di pomodoro	50 g
Piselli sgucciati	150 g
Zafferano (bustine)	1
Caciocavallo grattugiato	50 g
Formaggio primo sale	100 g
Farina	150 g
Pane grattugiato	q.b.
Olio per frittura	q.b.

Sale grosso, pepe bianco	q.b.
--------------------------	------

Tecniche: cottura del riso in acqua (p. ...), confezionamento delle arancine, cottura per frittura (p. ...)

Utensili: 1. Casseruola, spatola, cucchiaio, mestolo – 2. Pentola, colino, spatola, teglia, leccapentole – 3. Tagliere bianco, coltello, cucchiaio, bastardella, frusta, ramina – 4. ramina a ragno

Procedimento

1. **Ripieno.** Fare imbiondire cipolla e sedano tritati con l'olio, unire la carne tritata, salare, pepare e lasciare rosolare. Bagnare con il vino e lasciare evaporare, poi aggiungere il concentrato, una foglia di alloro, poca acqua e fare sobbollire un'ora. Unire i piselli, lasciare cuocere ancora 20-30 minuti, controllando che il preparato sia molto densa, poi fare raffreddare.
2. **Riso.** Portare a ebollizione 1,2 L d'acqua leggermente salata e aromatizzata con lo zafferano, risciacquare il riso e cuocerlo lasciandolo al dente: al termine il riso avrà assorbito tutta l'acqua. Condirlo con il caciocavallo grattugiato e stenderlo in una teglia facendolo completamente raffreddare.
3. **Confezionamento.** Con il riso formare delle palle, scavarle formando un incavo e mettere al centro un cucchiaio di salsa e un cubetto di formaggio primo sale, chiudere perfettamente e compattare l'arancina. Preparare una pastella con 150 g di farina e 200-220 mL di acqua, immergervi le arancine in modo che si si formi un finissimo velo, quindi passarle nel pane grattugiato.
4. **Cottura.** Friggere le arancine a 170 °C, scolarle, asciugarle su carta assorbente e servirle su carta per fritti.

Varianti

- Esistono più tipi di arancine: al prosciutto, ai fegatini, al formaggio e anche arancine dolci.
- Talvolta le arancine sono impanate all'inglese (con farina, uovo sbattuto e pane), ma quella descritta è la modalità più tradizionale.

Abbinamento con vino regionale

Riesi Rosso

Colore rosso rubino; profumo gradevole, fine, vinoso; dal sapore asciutto e armonico.

Arancina di riso con ragù di triglie e finocchietto selvatico

Ricetta dello chef Pino Cuttaia, ideata presso il ristorante *La madia* di Licata (A)

Tratto da: <https://www.ristorantelamadia.it/arancina-di-riso-con-ragu-di-triglie-e-finocchietto-selvatico/>



Ingredienti per 4 persone

1 l d'acqua

500g di riso Carnaroli

½ cipolla bianca

2 bustine di zafferano

50 g di burro

olio extravergine d'oliva

sale e pepe

Per il ragù di triglie

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 bustina di zafferano

½ cipolla tritata

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 tostata

Procedimento

1. **Ragù di triglie.** 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 tutti insieme la cipolla tritata, i pinoli, la parte tenera del finocchietto tritato 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. Lascio raffreddare.
2. **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 burro a pezzetti, e manteco il riso; poi lo stendo su un piano per farlo raffreddare.
3. **Zuppa di triglie.** Faccio essiccare le lische delle triglie nel forno a 60°C, poi le frizzo 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.
4. **Arancine.** Riempio uno stampino semisferico con il riso freddo, premendo bene; faccio un incavo e lo riempio di ragù di triglia. Lo sformo e modello l'arancina chiudendo all'interno il ragù. Pennello l'arancina con l'albume, la cospargo con la mollica e la passo nel forno a 200°C per 10 minuti.
5. **Presentazione.** Accomodo l'arancina al centro del piatto e verso sul fondo la zuppa. Guarnisco con una coda di triglia essiccata e fritta.

Arancine con fonduta di canestrato e cialda di riso

Tratto da: Ciccio Sultano, *La mia cucina siciliana*, Gambero Rosso GRH

Ingredienti

1 kg di riso Vialone nano o Carnaroli

2,5 L d'acqua

500 g di pangrattato

250 g di farina

150 g di Ragusano DOP semistagionato tagliato a dadini

2 g di zafferano

pepe nero olio extravergine d'oliva o di arachidi per friggere

Per il ragù

1,5 kg di carne di manzo (o di maiale magro) tritata

300 g di concentrato di pomodoro ("strattu")

500 g di pomodoro fresco

200 g di cipolla tritata

2 spicchi d'aglio

1 rametto di rosmarino

olio extravergine d'oliva, sale

Procedimento

1. **Ragù.** In una pentola capiente rosolare la cipolla, l'aglio e il rosmarino tritati con due cucchiaini d'olio. Aggiungere la carne tritata, il concentrato e il pomodoro fresco a dadini. Far restringere, salare e cuocere finché il ragù sarà lucido e denso. Lasciar raffreddare.
2. **Arancine.** In una pentola capace unire il riso e 2 L d'acqua fredda e portare a cottura. Quando l'acqua sarà stata totalmente assorbita, unire lo zafferano e mescolare. Versare il riso su un piano d'acciaio o di marmo, condirlo con una macinata di pepe e lavorare con le mani, "impastando" per qualche minuto. Lasciar raffreddare.
Fare delle palline di circa 80 g di peso, con il pollice praticare un incavo dove sistemare un po' di ragù e qualche dadino di Ragusano; chiudere con l'aiuto dell'altra mano cercando di dare all'arancina una forma tonda regolare. Fare riposare due ore in frigorifero. Nel frattempo preparare una pastella fluida, stemperando la farina in 1/2 L d'acqua. Passare le arancine nella pastella e poi nel pangrattato; far riposare in frigorifero per un'ora e friggere in olio a 180° sino a quando saranno ben dorate.
3. **Fonduta di canestrato.** Soffriggere la cipolla con un cucchiaino d'olio, unire il canestrato grattugiato, far fondere leggermente e versare il brodo. Cuocere per un minuto e frullare il tutto addensando con la patata. Condire con una grattata di noce moscata e con il pepe macinato al momento.
4. **Cialda di riso.** Frullare l'arancina e spalmare il composto ottenuto su un foglio di carta da forno. Ungere di burro un altro foglio e spolverarlo di Ragusano grattugiato. Sovrapporre i due fogli e stirarli con il mattarello fino ad avere uno strato sottilissimo. Cuocere la cialda in microonde per 5-6 minuti a potenza media. Lasciar raffreddare e tagliare in grandi triangoli.
5. **Presentazione.** Versare un cucchiaino abbondante di salsa di canestrato sul fondo del piatto, adagiarvi un'arancina e decorare con un triangolo di cialda di riso.

Si dice arancino o arancina?

Tratto e adattato da: <https://accademiadellacrusca.it/it/consulenza/si-dice-arancino-o--arancina/1043>

Tutti sanno che...

Il genere del nome che indica la specialità siciliana a base di riso con la salsa di pomodoro e la carne (o altro) divide in due l'isola: arancina (rotonda) nella parte occidentale e arancino (rotondo o a punta, forma che potrebbe essere ispirata dalla figura dell'Etna) nella parte orientale, con l'eccezione di alcune aree nella zona ragusana e in quella siracusana. Il gustoso timballo di riso siculo deve il suo nome all'analogia con il frutto rotondo e dorato dell'arancio, cioè l'arancia, quindi si potrebbe concludere che il genere corretto è quello femminile: arancina. Ma non è così semplice, e vediamo perché.

Origini

Le origini di questa pietanza si vorrebbero far risalire al tempo della dominazione araba in Sicilia, che durò dal IX all'XI secolo. Gli arabi avevano l'abitudine di appallottolare un po' di riso allo zafferano nel palmo della mano, per poi condirlo con la carne di agnello prima di mangiarlo; da qui la denominazione metaforica: una pallina di riso con la forma di una piccola arancia (< ar. nāranj). Come si legge nel *Liber de ferculis* di Giambonino da Cremona (curato da Anna Martellotti, 2001), tutte le polpette tondeggianti nel mondo arabo prendevano il nome dalla frutta a cui potevano essere assimilate per forma e dimensioni (arance ma anche albicocche, datteri, nocciole); il paragone con le arance era naturale in Sicilia dato che l'isola ne è sempre stata ricca.

In realtà però non ci sono tracce di questa preparazione nella letteratura, nelle cronache, nei diari, nei dizionari, nei testi etnografici, nei ricettari e così via prima della seconda metà del XIX secolo: essa dunque compare in età assai più recente di quanto si potrebbe pensare. Per di più, si dovrà osservare che nel Dizionario siciliano-italiano di Giuseppe Biundi (1857), il primo dizionario siciliano che registra la forma arancinu, la definizione descrive "una vivanda dolce di riso fatta alla forma della melarancia": dolce, non salata; ma i passaggi dolce/salato non sono infrequenti nelle varie fasi della gastronomia, se persino la pizza alla napoletana è ancora per la Scienza in cucina di Pellegrino Artusi (ediz. 1911) un dolce fatto di pastafrolla e crema (ricetta 609).

Nel Nuovo vocabolario siciliano-italiano del Traina (1868), infatti, dalla voce arancinu si rinvia a crucchè: "specie di polpette gentili fatte o di riso o di patate o altro", da

confrontare con la ricetta 199 (Crocchette di riso composte) della Scienza in cucina, che indica una preparazione certamente salata. Nei repertori prima citati non sono tuttavia mai menzionati né la carne né il pomodoro, e in effetti è difficile dire quando questi due ingredienti siano entrati nella ricetta: del pomodoro, tra l'altro, si sa che cominciò a essere coltivato nel Sud della penisola solo all'inizio dell'Ottocento. Alla luce di questi fatti il legame tra il supplì siciliano e la tradizione araba non sembra più così certo, mentre si potrebbe pensare che si tratti di un piatto nato nella seconda metà del XIX secolo come dolce di riso, ma che sia stato trasformato quasi subito in una specialità salata.

Inoltre il nome del manicaretto – secondo l'ipotesi suggerita da Salvatore C. Trovato in A proposito di arancino/arancina ("Archivio Storico della Sicilia Centro Meridionale", II, 2016) – potrebbe derivare non solo dalla forma dell'arancia, ma anche dal suo colore: in siciliano infatti le parole che indicano nomi di colori si formano da una base nominale più il suffisso -inu, quindi arancinu 'di colore arancio', come curađdinu 'del colore del corallo' o frumintinu 'che ha il colore del frumento').

Con la -o

Nel dialetto siciliano, come registrano tutti i dizionari dialettali, il frutto dell'arancio è aranciu e nell'italiano regionale diventa arancio. Del resto, alla distinzione di genere nell'italiano standard, femminile per i nomi dei frutti e maschile per quelli degli alberi, si giunge solo nella seconda metà del Novecento, e molti parlanti di varie regioni italiane – Toscana inclusa – continuano tuttora a usare arancio per dire arancia.

Al dialettale aranciu per 'arancia' corrispondono il diminutivo arancinu per 'piccola arancia', arancino nell'italiano regionale: da qui il nome maschile usato per indicare il supplì di riso. La prima attestazione nella lessicografia italiana di arancino si trova nel Dizionario moderno del Panzini (edizione 1942), che registra la forma maschile, contrassegnandola come dialettale siciliana. Questa denominazione, dunque, è quella che riportano i dizionari dialettali, i dizionari italiani (basterà citare il GDLI e il GRADIT), e che è stata adottata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali nella lista dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali italiani (arancini di riso: Regione Siciliana, Prodotti della gastronomia, 188); è la forma che il commissario Montalbano ha portato nei libri e in televisione (Andrea Camilleri, Gli arancini di Montalbano, 1999) e di conseguenza nella competenza di tutti gli italiani.

Con la -a

I dizionari quindi concordano sul genere di arancino, ma le indicazioni del genere del nome che indica il frutto dell'arancio sono, come abbiamo detto, oscillanti: le due varianti arancio e arancia coesistono, con una prevalenza del femminile nell'uso scritto e una maggior diffusione del maschile nelle varietà regionali parlate di gran parte della penisola.

Il femminile tuttavia è percepito come più corretto – almeno nell'impiego formale – perché l'opposizione di genere è tipica nella nostra lingua, con rare eccezioni, per differenziare l'albero dal frutto. Si può ipotizzare che il prestigio del codice linguistico standard, verso cui sono sempre state più ricettive le aree urbane, abbia portato la forma femminile arancia a prevalere su quella maschile arancio nell'uso dei parlanti palermitani: essi, avendo adottato la forma femminile per il frutto, l'hanno di conseguenza usata nella forma alterata anche per indicare la crocchetta di riso: dunque, arancina. Per la zona ragusana e siracusana potrebbe invece aver influito il fatto che la forma dialettale più diffusa per indicare il frutto non è aranciu ma partuallu/partwallu (cfr. AIS, carta 1272): la radicale diversità dell'esito locale può aver fatto sì che quando si è assunto il termine italiano per indicare il frutto lo si sia fatto nella forma codificata arancia, da cui arancina.

Conclusione

Si potrebbe allora concludere che chi dice arancino italianizza il modello morfologico dialettale, mentre chi dice arancina non fa altro che riproporre il modello dell'italiano standard. Questa supposizione troverebbe conferma nell'unica attestazione di arancina che si trova nella letteratura di fine Ottocento: le "arancine di riso grosse ciascuna come un mellone" dei Viceré (1894) del catanese Federico De Roberto, che si atteneva a un modello di lingua di matrice toscana. Alla fine del secolo la variante femminile è stata poi registrata da Corrado Avolio nel suo Dizionario dialettale siciliano di area siracusana (un manoscritto inedito della Biblioteca Comunale di Noto, compilato tra il 1895 e il 1900 circa) e più tardi da Giacomo De Gregorio nei suoi Contributi al lessico etimologico romanzo con particolare considerazione al dialetto e ai subdialetti siciliani ("Studi Glottologici Italiani", VII, 1920, p. 398) che rappresentano l'area palermitana. Arancina è stata registrata anche dalla lessicografia italiana: dallo ZINGARELLI del 1917, che la glossa come "pasticcio di riso e carne tritata, in Sicilia", e dal Panzini nell'edizione del 1927; dopo però non se ne ha più nessuna traccia.

Arancinie!

Andrea Graziano, chef e imprenditore catanese, per unire le due metà dell'isola nel giorno di Santa Lucia (giorno in cui si festeggia mangiando pannelle, cuccia e arancine) ha proposto nella sua "bottega sicula" palermitana, gemella di quella catanese, le arancinie:

«una porzione che comprende due arancini a punta preparati con sarde e finocchietto e due arancine tonde preparate "alla norma" con melanzane fritte, ricotta, pomodoro e basilico». Una terra di mezzo in cui convivono gli arancini catanesi e le arancine palermitane, e si fondono in un'unica specialità dal sapore inconfondibile, simbolo della sicilianità.

Ai nostri amici possiamo quindi rispondere che il nome delle crocchette siciliane ha sia la forma femminile sia la forma maschile, determinata dall'uso diatopicamente differenziato.