

## Arancini di riso

Ingredienti per 4 persone

**Per gli arancini:** 200 g riso "Arborio", 50 g piselli freschi, 1 g zafferano in polvere, 50 g Grana Padano, 1 cipolla piccola, 250 g mirepoix (sedano, carote cipolle), 1 mazzetto aromatico (salvia, alloro, rosmarino), 10 g olio, 20 g burro, 1 uovo, 100 g pane grattugiato, 20 ml di vino bianco, 500 g strutto, sale, pepe bianco.

**Per il bicchiere:** 50 g mozzarella fior di latte, 20 g crema di latte, 100 g polpa di vitello macinata, 30 g mirepoix, 1 mazzetto aromatico, 150 g pomodori pelati, 30 g piselli freschi, 20 ml vino bianco, 10 g olio extra vergine di oliva, sale, pepe bianco.

**Per la decorazione:** 4 ciuffetti di basilico.

### Procedimento

Preparare un brodo vegetale mettendo in una pentola 1 l di acqua fredda, la mirepoix e il mazzetto aromatico. Portare a bollore quindi regolare di sale. Tritare la cipolla quindi metterla a sudare in una pentola con poco olio, aggiungere i piselli e far cuocere incoperchiata per 5 minuti. Aggiungere il riso, farlo tostare quindi sfumare con vino bianco. Far evaporare il vino quindi aggiungere il brodo ben caldo. Far cuocere per circa 7 minuti quindi aggiungere lo zafferano sciolto in poco brodo. Far cuocere ancora 7 minuti quindi spegnere il fuoco e aggiungere il Grana Padano grattugiato e il burro. Regolare di sale e pepe quindi rovesciare il risotto in una pirofila e far raffreddare rapidamente. Appena freddo ottenere delle piccole palline (3-4 cm di diametro) quindi impanarle passandole nell'uovo sbattuto e nel pane grattugiato. Mantenere in fresco.

Mettere a bagnomaria la crema di latte e, appena si sarà scaldata aggiungere la mozzarella tagliata a dadini. Lasciare a bagnomaria fino a completo scioglimento.

Tritare sottilmente la mirepoix quindi farla rosolare in una pentola con poco olio. Aggiungere la carne macinata, far rosolare, sfumare con poco vino, aggiungere il mazzetto aromatico e il pomodoro pelato precedentemente passato al passaverdura. Incoperchiare e lasciar cuocer per circa 20 minuti. A fine cottura regolare di sale e pepe.

Lessare i piselli per pochi minuti in acqua bollente e salata. Quindi scolarli e condirli con poco olio.

Friggere gli arancini nello strutto ben caldo, scolarli e farli asciugare su carta assorbente. Versare nel bicchiere la crema di mozzarella, il ragout e i piselli.

Servire il bicchiere accompagnando con gli arancini. Decorare con il basilico.

## Lo Champagne

Bollinger  
Special Cuvée

Joseph Bollinger divenne proprietario della *maison* alla morte del suocero Emanuel De Villermont che gli affidò nel 1829 le sue vigne nei pressi di Aÿ e Cuis. La "Special Cuvée" esiste dal 1911 da un'idea del grande estimatore, non che socio della casa londinese Mentzendorff, William Folks. L'assemblaggio con percentuali diverse, la presenza di tutte e tre i vitigni. Dal fondo della flûte un'esplosione di bollicine guizza in superficie rivelandoci un nettare dal sontuoso perlage che ridimensiona le peculiarità proprie della frittura. In aggiunta, la maestosità del sapore deciso e secco conferitogli dalla prevalenza di Pinot Noir ne fanno il partner ideale di questo gioiello della cucina siciliana.