Esattamente un anno fa usciva il mio libro "ChiaraCucina".
E la cosa che mi rende molto felice è che è andata bene, benissimo direi, oltre le mie aspettative e che si sta per andare in ristampa, visto che sono quasi terminate le copie in commercio! Chi lo avrebbe mai detto?

Quindi oggi ho voluto festeggiare con una ricetta di arancine vegan cotte al forno.
Opportunamente panate con il pangrattato senza glutine diventano totalmente senza glutine.
Il 13 dicembre a Palermo è tradizione mangiare le arancine (che solitamente vengono preparate con burro e prosciutto o con ragù di carne) e da qualche anno ci sono anche versioni vegane in giro.
Io propongo questa con crema di verza e spezie.

Ingredienti
1/2 cavolo verza affettato finemente e lavato
1/2 porro affettato finemente e lavato
150 di riso arborio (per risotti)

Sale
1/2 cucchiaino di curcuma
1/2 cucchiaino di masala (mix di spezie indiane)
Olio evo
Pangrattato
1 bicchiere di vino rosso

Preparazione
In un tegame sbollentiamo per 20 minuti la verza con il porro e del sale. Una volta cotto e morbido, passiamolo con un frullatore ad immersione in modo da avere una crema.
In una padella invece scaldiamo un filo d'olio su un fuoco vivace e, una volta caldo versiamo il riso, tostandolo per qualche minuto. Una volta assorbito l'olio aggiungiamo il vino e spadelliamo, quindi il sale e le spezie. Appena anche il vino sarà assorbito allora andiamo aggiungendo acqua poco per volta.

Continuiamo questa operazione per una ventina di minuti e finché il riso non sarà cotto e avrà rilasciato il suo buon amido, rendendo il tutto un po' cremoso.
Quindi aggiungiamo la crema di verza, mescolando sempre su un buon fuoco vivace e poi lasciamo riposare per almeno 30 minuti a temperatura ambiente.
Questo renderà il nostro riso perfetto per le nostre arancine.
Il nostro riso sarà bruno sia per il vino che per le spezie e sarà profumatissimo.

Adesso facciamo delle palle con il riso, passiamole nell'olio e poi nel pangrattato e versiamo ancora un altro filo d'olio sopra.
Inforniamo a temperatura medio-alta per 10 minuti e giriamo dal lato opposto le nostre arancine e lasciamo in forno acceso altri 10 minuti, fino a quando non formeranno una buona e croccante crosticina.
Quindi sforniamo e serviamo!
Leggère (nei limiti del possibile), vegan, e alternative come sapore e profumo.

Provate anche voi a stupire i vostri ospiti!