



A Palermo, "arriminare" vuol dire mescolare ed i broccoli arriminati sono un classico condimento per la pasta.

Oggi invece faremo le arancine!

Ingredienti per 10 arancine

400 g di riso carnaroli

400 g di broccoli lavati e sbriciolati in ciuffetti

Uva passa

Pinoli

2 grosse cipolle pelate, lavate ed affettate finemente

1 cucchiaino di curcuma in polvere

Olio evo

Acqua

Sale

Pangrattato

Preparazione

In una padella molto ampia facciamo scaldare dell'olio, ed una volta caldo versiamo il riso e facciamolo tostare.

Aggiungiamo poco per volta dell'acqua (non fredda, meglio se calda) insieme ai broccoli, la cipolla, il sale e la curcuma.

Spadelliamo in modo che tutto sia omogeneo fino all'assorbimento dell'acqua e quindi aggiungiamone ancora e spadelliamo fino all'assorbimento.

Ripetiamo questa procedura per 25-30 minuti (ma dipende anche dal tipo di riso che avete utilizzato) fino a quando riso e broccoli non risulteranno cotti.

Quindi togliamo dal fuoco e lasciamo intiepidire e riposare qualche minuto.

Adesso diamo una mescolata e poi formiamo con le mani le nostre arancine, tonde e della dimensione di un'arancia (da cui il nome!).

Passiamole nel pangattato e poi poniamole sulla teglia del forno versando sopra ogni arancina un goccino d'olio.

Inforbiamo per 10 minuti e poi giriamole e facciamole stare altre 10 minuti alla stessa temperatura (180°).

Sforbiamo e serviamo!

Ecco un'alternativa vegan alle classiche arancine della tradizione siciliana.