

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.
Inforniamo per 10 minuti e poi giriamole e facciamole stare altre 10 minuti alla stessa temperatura (180°).
Sforniamo e serviamo!
Ecco un'alternativa vegan alle classiche arancine della tradizione siciliana.