



## Arancini di miglio con cime di rapa, pancetta, scamorza e besciamella di riso

Autore: Marco Scaglione

Fotografo: Iuri Niccolai

### INGREDIENTI per 8 arancini

300 g miglio in chicchi  
200 g cime di rape cotte  
500 g latte intero  
70 g burro  
60 g farina di riso finissima CONSENTITA  
Sale fino  
Noce moscata  
150 g Pancetta a cubetti dolce Beretta  
100 g Scamorza affumicata  
1 kg Pangrattato REVOLUTION

### Per la pastella

300 g acqua  
200 g farina di riso finissima CONSENTITA  
2 l olio di semi di girasole



Tempo: 60 minuti

Difficoltà: media

### PROCEDIMENTO

Lavare bene il chicco in acqua e cuocere il miglio in una pentola con abbondante acqua bollente salata per circa 15 minuti dal momento che ha staccato il bollore; a fine cottura togliere il miglio dal fuoco e scolare in uno scolapasta a maglia fitta.

Trasferire la preparazione su un piano di marmo o di acciaio, livellandolo bene con una spatola e fare raffreddare completamente.

Versare il latte in una casseruola, portarlo quasi a ebollizione e unire una presa di sale e una grattugiata di noce moscata.

In una seconda pentola, sciogliere il burro, unirvi

la farina e amalgamarla con una frusta. Cuocere per 1 minuto, in modo da tostarla, ma senza farla colorire. Unire il latte al composto di burro e farina, versandolo a filo, continuando ad amalgamare gli ingredienti con una frusta e facendo addensare la besciamella a fiamma dolce. Quando risulterà ben fredda la besciamella unite la pancetta e la scamorza tagliata a cubetti e mescolare il tutto con un cucchiaio. Prelevare quindi una parte di miglio, premendolo sulla mano in modo da ottenere uno strato sottile e, mantenendo la mano piuttosto raccolta, formare un incavo nel miglio dove porre un cucchiaio di besciamella condita con pancetta e scamorza.

Versare l'acqua in una terrina, aggiungere la farina e mescolare con una frusta fino a formare una pastella con un pizzico di sale.

Confezionare gli arancini chiudendo la mano e modellandolo delicatamente, quindi passarlo nelle pastelle e poi nel pangrattato.

Procedere in questo modo fino a terminare gli ingredienti, poi fare riposare gli arancini in frigorifero per 45 minuti. Friggerli quindi in abbondante olio a 170-180 °C e cuocerli fino a dorarli uniformemente; prelevarli con una schiumarola, trasferirli su carta assorbente da cucina, in modo che perdano l'olio in eccesso, e servirli ben caldi.