Ingredienti:

per il riso:

500 GR di riso originario

1 L circa di brodo vegetale (con carota, cipolla, sedano)

1 bustina di zafferano

30 Gr di burro

30 Gr di parmigiano grattugiato

1 cipolla piccola

Olio d'oliva

Sale

per il ripieno:

2 melanzane

50 Ml di passata di pomodoro

Una manciata di parmigiano

Foglie di basilico

Olio di mais per friggere

Sale

per la lega:

800 Ml di acqua

450 di farina

Sale

per la panatura:

Pangrattato

per la frittura:

Olio di mais per friggere

Procedimento:

Come prima cosa preparate il riso, io l'ho cucinato la sera prima, preparate il brodo vegetale, appena è pronto, rimuovere la carota, il sedano e la cipolla di cottura e sciogliere lo zafferano nel brodo, aggiustate di sale. In un tegame capiente, mettete l'olio d'oliva, fate appassire la cipolla, precedentemente grattugiata. Versate il riso e fare tostare un pochino. Unite brodo, non tutto in modo da poterne aggiungere all'occorrenza se servirà. Fermate la cottura quando il riso sarà al dente e si presenterà piuttosto compatto. Immergete il tegame nel lavello riempito d'acqua fredda e mantecare con il burro e il parmigiano grattugiato. Trasferite il riso in una teglia a fatelo raffreddare del tutto. Preparate il ripieno, tagliate le melanzane a cubetti, lavatele e salatele, lasciate scolare per almeno mezz'ora, passato il tempo friggetele in olio bollente, trasferitele in una ciotola ed una volta fredde aggiungete la passata di pomodoro, il sale, il parmigiano e le foglie di basilico sminuzzate, mescolate per bene. Adesso cominciare a formare le arancine, prendere il riso, formare una palla, delle grandezza che preferite, fare un buco al centro e condirle con il ripieno, chiudere l'arancina cercando di compattarla con le mani per evitare che il condimento fuoriesca, arrotolarle e metterle in una teglia antiaderente, finite tutte, preparate la lega unendo in una ciotola acqua, farina e sale, mescolate per bene per eliminare i grumi, io uso la frusta. In un'altra ciotola mettete il pangrattato. Adesso è rimasto l'ultimo passaggio, quello della panatura, per ottenere una buona panatura bisogna essere in due una persona che si occupa del passaggio nella lega e l'altra per quello nel pangrattato, per evitare di sporcare le due ciotole, quindi passare le arancine prima nella lega, scolandole un pò e poi nel pangrattato, in questo ultimo passaggio, man mano che si passano nel pangrattato compattarle con le mani. Per finire friggetele in olio bollente e servire ben calde.