

ARANCINI à la NAPOLITAINE

Séance du 15 octobre 2022

« A pall' e ris », histoire et recette des arancini à la napolitaine.



Histoire

Tout le monde ne sait peut-être pas que les ARANCINI – le « must » de la cuisine populaire parthénopéenne – sont nés en Sicile probablement entre les 9^{ème} et 11^{ème} siècles. Seulement dans un second temps la cuisine parthénopéenne s'est approprié la recette originale, en la personnalisant. Par rapport à la recette sicilienne, la « a pall' e ris » napolitaine est plus ronde, plus petite, et farcie de riz à la sauce bolognaise, petits pois, viande et mozzarella. Le nom de « ARANCINI » vient de l'appellation métaphorique de sa forme, très semblable à celle d'une orange, un fruit beaucoup produit en Sicile.

Son ancêtre est en réalité une timbale : on raconte en effet que, pendant les banquets les Arabes (à cette époque la Sicile était sous domination arabe) avaient l'habitude de disposer au centre de leurs tables un plateau de riz aromatisé au safran servi avec de la viande et des légumes. Le plat était mangé à la main.

L'invention de la panure, par contre, est arrivée seulement après, et a été attribuée aux cuisiniers de la cour de Federico II de Souabe qui, pour convaincre leur souverain à goûter le plat pendant ses parties de chasse, recouvraient l'ARANCINO d'une couche de chapelure. La panure était la solution idéale pour ne pas gâter le riz et la farce.

En réalité, les hypothèses sur son origine sont nombreuses. Il y a ceux qui pensent qu'elle est née dans les couvents, d'autres dans les maisons baroniales, ou qu'elle dérive de la tradition de la cuisine populaire, où les restes d'un repas ont été transformés de manière fantaisiste et savoureuse.

En fait, les ARANCINI sont une synthèse de ces nombreuses influences historiques qu'a subies la Sicile : celle arabe pour le riz et le safran, celle française pour la sauce bolognaise, celle espagnole pour la tomate et celle grecque pour le fromage.

Mais quand et comment les Arancini sont arrivées en ville ?

Probablement à Naples à l'époque du règne des Bourbons, quand les liens avec la Sicile devinrent plus étroits et quand la cuisine parthénopéenne commença à connaître une série d'influences. Jusqu'à cette période, le riz n'avait pas eu beaucoup de succès (il était considéré comme un aliment pauvre), mais avec la diffusion de cette nouvelle recette imaginée par les **Monzù (Messieurs)** (les cuisiniers français à la cour des Bourbons durant le règne des deux Siciles), il devint aussi digne des tables des riches.

RECETTE ARANCINI

Ingrédients pour 15 / 16 ARANCINI

- 500 g de riz
- 3 œufs ou un peu de farine et eau
- 100 g de parmesan
- 200 g de petits pois
- 250 g de viande hachée (bœuf ou porc, ou avec les deux)
- ½ oignon
- 2-3 cuillers de purée de tomates
- 200 gr de mozzarella (bien égouttée, mieux vaut la mettre au frigo quelques heures avant de l'utiliser)
- 100 ml de vin blanc sec
- Sel
- huile à frire
- Beurre
- Persil
- Chapelure
- safran

Préparation

Faites revenir l'oignon, coupé très finement, avec la Pancetta et le beurre. Ajoutez la viande hachée, les petits pois et la purée de tomates. Versez le vin blanc, salez (si nécessaire) et laissez cuire sans couvercle jusqu'à l'évaporation du vin. Eteignez le feu et laissez tiédir.

Faites cuire le riz dans une grande quantité d'eau salée, égouttez-le et ajoutez le beurre, le parmesan et le persil. Avec les mains humides prenez l'équivalent d'une grosse cuillère de riz, aplatissez-le dans la paume de la main, mettez au centre un peu de farce de viande et un morceau de mozzarella.

Fermez le tout en formant des boules. Panez-les en les mettant d'abord dans les œufs battus et ensuite dans la chapelure ou dans la préparation farine et eau, mettre dans la chapelure après.

Faites-les frire dans une grande quantité d'huile bouillante, en prenant soin d'immerger complètement les Arancini.

Posez-les sur un plat recouvert de papier absorbant. Servez-les chauds.

NOTE :

Le riz peut-être accommodé de diverses façons : on peut ajouter du Safran ou le cuire directement dans bouillon de légumes. Pour la variante « rouge », il suffira d'accommoder le riz avec un peu de sauce tomate. La farce peut aussi varier selon les goûts : on peut, par exemple, utiliser du jambon blanc, de la chair à saucisse à la place de la viande hachée.