

ANTIPASTI E SNACK

# Arancine

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RAFFREDDAMENTO DEL RISO*

---



## PER LA PASTELLA

farina

acqua

1 pizzico di sale.

## PER LA FINITURA

pan grattato

olio per friggere

## PREPARAZIONE

**1** Inizio preparando il risotto, soffrigo la cipolla in un fondo d'olio extravergine d'oliva.



**2** Una volta rosolata aggiungo il riso e lascio insaporire il tutto.



3 Quando il riso inizia a friggere aggiungo il brodo e lascio cuocere.



4 A cottura ultimata aggiungo lo zafferano e il parmigiano e amalgamo il tutto lasciando che si raffreddi.



**5** Nel mentre preparo il ragù, in un po' di olio faccio soffriggere il trito di cipolla, carota e sedano.



**6** Una volta rosolati, aggiungo la carne tritata lasciando insaporire per un po' e dopo sfumo con del vino rosso. Quando sarà evaporato tutto metto il concentrato e il pomodoro e lascio cuocere sino a che si sia ristretto.



**7** Quando è tutto pronto ossia il risotto è freddo e il ragù è pronto inizio a preparare le arancine, prima però prendo una pentola un po' alta e ci verso l'olio per friggere e lo lascio riscaldare.

Prendo del riso che metto nel palmo della mano e faccio uno buco al centro.



**8** Farcisco con dei pezzettini di formaggio, prosciutto e qualche cucchiaino di ragù.



9 Chiudo il tutto e formo una palla che passo veloce nella pastella (fatta con acqua e farina e non deve essere tanto liquida).



10 Poi subito nel pan grattato, tuffo nell'olio e lascio cuocere sino a che non raggiungono un colore dorato.

