

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Arancine alla nutella

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **80 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE RIPOSO DEL RISO



INGREDIENTI

500 g di riso
200 g di Nutella
70 g di farina
70 g di pangrattato
zucchero q.b.

PREPARAZIONE

1 Fte dei mucchietti di nutella su un foglio di carta alluminio e mettete nel congelatore

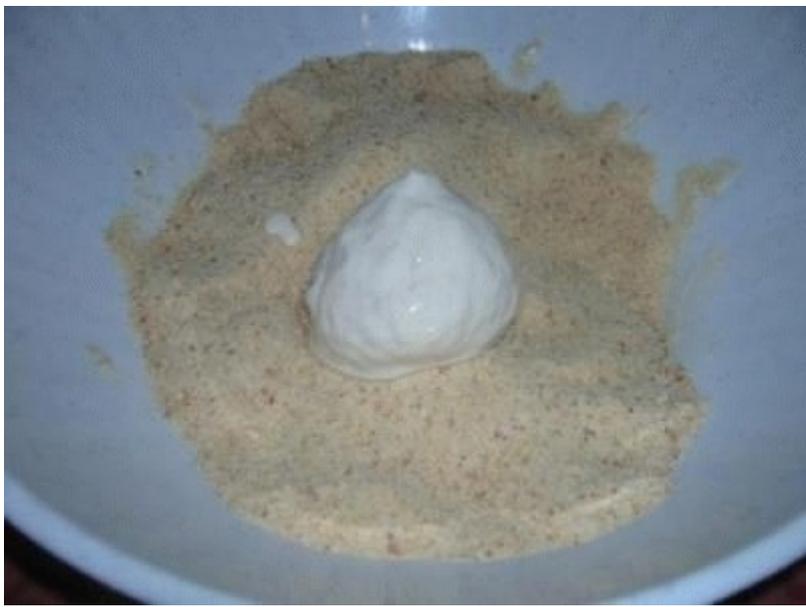


2 Fate bollire il riso in acqua salata. Scolate e fate raffreddare.

Formate delle palline in cui aggiungerete un mucchietto di Nutella . Passatele in un composto fatto di acqua e farina (che dovrà avere una consistenza semiliquida) e dopo nel pangrattato.







3 Friggetele e passatele nello zucchero semolato

