

ANTIPASTI E SNACK

# Arancine di riso al pesto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 30 DI RAFFREDDAMENTO



Le **arancine di riso al pesto** sono una variante gustosa dei tradizionali [arancini](#) (o arancine) tipiche della [cucina siciliana](#), uno degli **street food** più amati della nostra Penisola, da gustare a casa come appetitoso [antipasto](#). Le **arancine di riso al pesto** sono deliziosi **bocconcini fritti** che nascondono all'interno un ripieno aromatico, complice l'aggiunta del pesto nell'impasto che donerà **sapore e colore** alla farcitura. I **bocconcini di mozzarella** garantiranno il tipico effetto filante tipico degli arancini e la panatura formerà in cottura una crosticina croccante, davvero irresistibile.

**Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico**

per cucinare con le tue mani queste deliziose **arancine di riso al pesto**. Prova anche queste ricette che potrebbero piacerti:

[Arancini di riso al ragù](#)

[Suppli](#)

[Panzerotti](#)

## PER 15 ARANCINE

RISO ORIGINARIO 500 gr

PESTO 120 gr

PISELLI 100 gr

MOZZARELLA 1

UOVA 6

ACQUA 1,2 litri -

PANGRATTATO

PARMIGIANO GRATTUGIATO

OLIO DI SEMI

## PREPARAZIONE

- 1 Cuoci il riso in 1,2 litri di acqua salata, in questo modo il riso assorbirà tutta l'acqua mantenendo anche tutto l'amido, che sarà fondamentale per far sì che gli arancini non si rompano. Cuoci il riso a fuoco basso e se non fosse ancora pronto aggiungi acqua bollente.





- 2** Unisci il pesto, i 3 tuorli e abbondante formaggio. Amalgama bene ed allarga il composto in un grosso piatto per farlo raffreddare.



- 3** In un padellino fai cuocere i piselli con una noce di burro ed un giro d'olio, aggiusta di sale e porta a cottura con poca acqua, lasciali croccanti. Taglia a cubetti una mozzarella e falla scolare per bene.

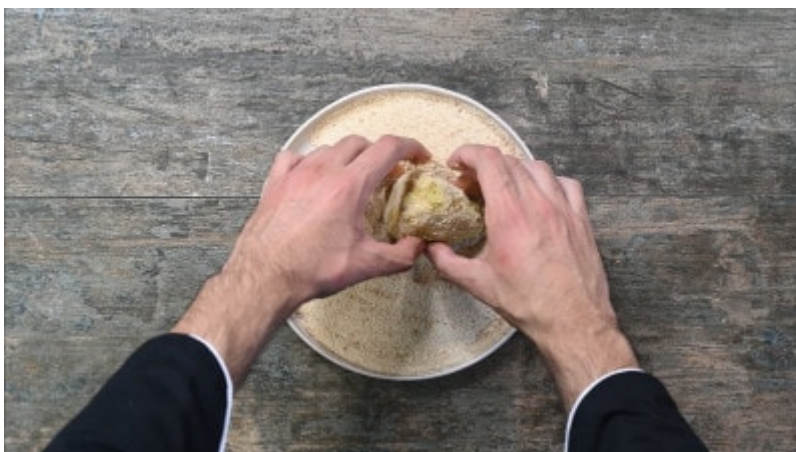
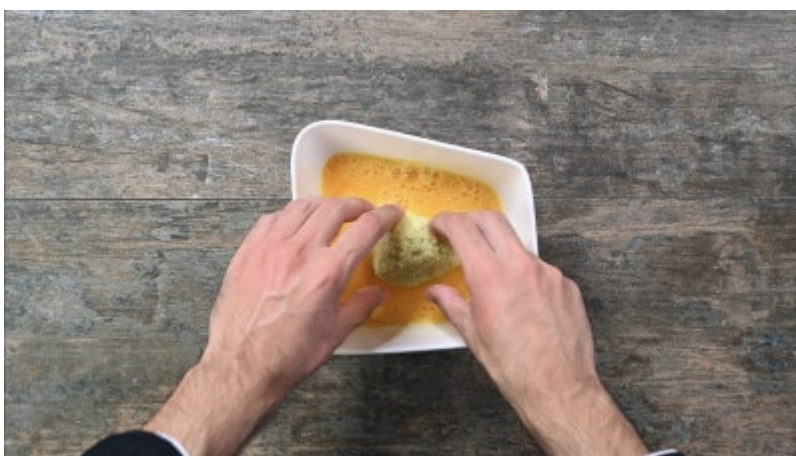


4 Con le mani umide prendi un po' di riso, disponi al centro i piselli e la mozzarella. Chiudi e forma gli arancini della forma che preferisci, puoi scegliere tra rotondi o la classica forma di cono.





- 5 Sbatti le restanti uova con un pizzico di sale ed impana gli arancini passandoli prima nell'uovo e poi nel pangrattato.



- 6 Scalda l'olio di semi in una pentola stretta in modo che l'arancino mentre cuoce sia completamente ricoperto d'olio. Quando la temperatura dell'olio sarà di circa 180°C. immergi l'arancino usando un mestolo forato. Fai dorare per bene ogni arancino e scolalo su carta assorbente.

Servi le **arancine di riso al pesto** su un letto d'insalata condita con olio aromatizzato al

basilico.

