

ANTIPASTI E SNACK

Arancine di riso

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PREPARAZIONE

- 1 Lessare al dente circa mezzo chilo di riso e scolarlo. Preparare a parte un buon sugo facendo scottare una cipolla, uno spicchio d'aglio, aggiungendovi circa 250g di carne tritata e poi, infine, della salsa di pomodoro e sale.
Quando sarà cotto il tutto, si disporrà in una terrina e si mescolerà con dei piselli, circa 200g, precedentemente cotti con mezza cipolla tritata e dell'olio di oliva.
Al tutto si unirà circa 100g di fontina o provoletta fondente e circa 100g di prosciutto cotto a dadini, mescolando tutto il composto.
Si condisce a parte il riso con un po' di parmigiano e dopo averne preso una grossa cucchiaiata si pone nel cavo della mano e vi si inserisce al centro una cucchiaiata di

ripieno.

A questo punto, si ricopre con altro riso e se ne fa una palla comprimendola in modo che il riso non si sgretoli.

Si rigira l'arancina in un uovo sbattuto e sale e poi nel pangrattato.

Si friggono le arancine in abbondante olio bollente, si asciugano dell'unto in eccesso e si servono molto calde.