

ANTIPASTI E SNACK

Arancine grandissime!

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 1/2 kg di riso lessato insieme a due bustine di zafferano
12 albumi
200 g di mozzarella
pangrattato
burro
prosciutto a cubetti
un po' di besciamella
2 cucchiaini di ragù per arancino
2 litri di olio di semi per friggere.

PREPARAZIONE

1 Prendere delle porzioni di riso e appiattirle sul palmo della mano.

Creare una sorta di conca e riempirla con il ragù, chiudere il riso sopra il ragù formando

una palla.

Passarla dapprima nell'albume e poi nel pangrattato.



- 2 Realizzate arancine con ripieni diversi: funghi, prosciutto a cubetti, besciamella, sale e pepe.



- 3 Oppure con un cubettino di burro, prosciutto, un paio di cubetti di mozzarella, besciamella, sale e pepe.

Quando li avrete preparati tutti, scaldate molto bene dell'olio per fritture e friggeteli fino a doratura.

