

ANTIPASTI E SNACK

## Arancini

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 50 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

500 g di riso  
2 uova  
poco prezzemolo  
1 spicchio di aglio  
4 cucchiari di pecorino grattugiato  
250 g di prosciutto cotto  
250 g di galbanino  
abbondante pangrattato  
sale e pepe  
abbondante olio di semi per la frittura.

### PREPARAZIONE

**1** In una pentola fate lessare il riso in poca acqua salata.



**2** Tritare il prezzemolo e l'aglio.

Trasferite il riso in una ciotola e fatelo raffreddare.

Aggiungete le uova, il prezzemolo, l'aglio, il pecorino, sale e pepe.



**3** Mescolare.



4 Tagliare a dadini il formaggio ed a pezzetti il prosciutto.

Prendete un poco di riso con le mani bagnate e allargatelo sul palmo mettete al centro un poco di prosciutto e poco galbanino.



5 Chiudete compattando bene il riso tra le mani.



6 Passate nel pangrattato, facendo aderire bene il pangrattato all'arancino.



**7** In una padella dai bordi alti portate a temperatura l'olio (deve essere caldo ma non bollente) e friggere fino a doratura.

Servite caldi.



**8**

