

ANTIPASTI E SNACK

Arancini di silvanausa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

2 kg di riso
1 1/2 kg di carne macinata
150 g prosciutto
150 g mozzarella
9 uova
mollica quando basta
1 passata di pomodoro
vino q.b.
aglio o cipolla
olio per friggere
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Ho messo qualche spicchio di aglio, l'ho fatto rosolare nell'olio, poi ho messo la carne

macinata e i piselli e fatto rosolare per bene aggiungendo sale, pepe e una spuzzattina di vino.



2 Ho aggiunto la passata di pomodoro e l'ho fatta cuocere per bene, circa 30 minuti.

Nel frattempo ho bollito il riso con sale pepe e acqua e poi l'ho messo a raffreddare ed ho aggiunto qualche cucchiaino di salsa per dare un po' di colore.



3 Metto un po' di riso nella mano poi metto mozzarella, prosciutto, ragù e prendo un altro po' di riso e la chiudo.



4 così formo una palla oppure do la forma a cono.

Passo le palle nell'uovo per bene e poi nel pane grattugiato.



5 Sono pronti per essere fritti ne sono venuti 50.

