

ANTIPASTI E SNACK

Arancini al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

300 g di riso
2 uova
50 g di burro
40 g di parmigiano grattugiato
12 olive taggiasche snocciolate
12 foglie di basilico
6 pomodori datterini
pangrattato
olio e sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lessare il riso e, una volta scolato, aggiungere il burro e il parmigiano ed amalgamare bene. Unire i tuorli e far raffreddare.
Tagliare i pomodorini a metà e svuotarli dai semi.
Avvolgere le olive nella foglia di basilico e inserirli nel pomodoro.





- 2 Inumidirsi bene le mani e formare le palline inserendo all'interno il mezzo pomodorino imbottito.



- 3 Passare le palline negli albumi rimasti e poi nel pangrattato. Adagiarli su carta forno, e ungerli con un filo d'olio. Infornare a 200°C per 20/25 minuti.

