

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.

