

ANTIPASTI E SNACK

Arancini al pomodoro e mozzarella

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

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



INGREDIENTI

350 g di riso vialone nano
100 g di salsa di pomodoro
basilico
2 uova
2 cucchiari di parmigiano grattugiato
1 mozzarella
pangattato
pepe
sale
olio per friggere.

PREPARAZIONE

1 Lessare in acqua il riso e scolarlo bene.

Trasferirlo in una ciotola e incorporare il formaggio grattugiato, la salsa fatta insaporire con il basilico e le uova battute. Salare e pepare.

Con un cucchiaino prelevare una porzione di riso, aprirlo sul palmo della mano unta e

farcire il centro con un pezzetto di mozzarella.

Modellare l'arancino e passarlo nel pangrattato.

Friggere in abbondante olio bollente fino a quando saranno dorati, quindi scolarli su carta assorbente da cucina.

