

ANTIPASTI E SNACK

Arancini al ragù

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g di riso per arancini
ragù bello ristretto
fontal danese
albume d'uovo
mollica
olio per frittura.

PREPARAZIONE

1 Far bollire il riso con un dado, scolarlo aggiungere un po' di burro e farlo raffreddare.



2 Fare delle piccole palline, appiattirle e riempirle con il ragù ed un pezzettino di fontal.



3 Chiuderle a pallina, passarle nell'albume leggermente battuto e poi nel pangrattato.

Friggerle in abbondante olio per frittura fino a doratura.