

ANTIPASTI E SNACK

Arancini di cous cous alle verdure su vellutata di pomodorini ciliegino al profumo di basilico

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *TEMPO DI RAFFREDDAMENTO DEL COUS COUS*



PER LA PASTELLA

2 cucchiai di farina 00
un cucchiaio di fecola di patate
6 cucchiai di acqua
pangrattato.

PER LA SALSA

cipolla
pomodorini ciliegino
basilico
olio extravergine di oliva
sale.

PER FRIGGERE

olio di semi di arachide.

PREPARAZIONE

1 In un pentolino versate l'acqua ed il dado e portate a bollore, quindi togliete il pentolino dal fuoco e aggiungete lo zafferano, il cous cous e il burro.

Dopo circa 5-10 minuti mescolate facendo compattare per bene il cous cous e fate raffreddare.

Fate rosolare le verdure, se necessario aggiungete qualche mestolo d'acqua, salate e terminate la cottura.

Formate delle palline con il cous cous e farcitele con le verdure ed il formaggio tagliato a cubetti, quindi passatele nella pastella e nel pangrattato.

A questo punto preparate la salsa facendo soffriggere la cipolla e unendovi i pomodorini.

Regolate di sale e a fine cottura aggiungete basilico e olio extravergine di oliva.

In un piattino formate uno specchio di salsa di pomodorini e adagiatevi gli arancini dopo averli fritti in olio di semi di arachide.

