

ANTIPASTI E SNACK

Arancini di riso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL RISO

- 1 kg di riso per arancine
- 2 dadi vegetali
- 2 dadi di carne
- 2 bustine di zafferano
- 1 bicchiere di vino bianco.

PER IL RAGÙ

- 800 ml di salsa di pomodoro
- 200 g di piselli surgelati
- 400 g di carne di manzo
- una manciata di basilico
- poco olio
- sale e pepe.

PER LA PANATURA E LA FRITTURA

- 80 g di pangrattato
- 2 uova
- abbondante olio di semi per la frittura.

PREPARAZIONE



2 Preparate il ragù.

Fate bollire i piselli.



3 Nel robot da cucina tritare la carne.



- 4 In una profonda casseruola mettete 5 cucchiai di olio e l'aglio fate rosolare ed aggiungete la carne.



- 5 Salate e pepate.



6 Mescolare e fate insaporire 5 minuti circa.

Aggiungete i piselli.



7 In una casseruola fate scaldare la salsa ed aggiungetela alla carne.



8 Mescolare e fate cuocere fino ad avere un ragù ristretto (circa 50 minuti), salate e pepate.



9 Preparare il risotto.



10 Tritare la cipolla.

In una casseruola mettete 3 cucchiaini di olio e la cipolla e fatela soffriggere.



11 Aggiungete il riso.



12 Fate tostare mescolando sempre.

Aggiungete il vino e fate evaporare.



13 In una pentola mettete abbondante acqua con i dadi e fate scaldare.



14 In una tazza fate sciogliere lo zafferano in poca acqua.



15 Aggiungete lo zafferano al risotto.



16 Mescolare e aggiungete poco brodo alla volta fino a cottura.



17 Trasferite il risotto in una ciotola e fate raffreddare.



18 In una scodella mettete il pangrattato ed in un'altra le uova.



19 Girate le uova con la forchetta.



20 Preparate gli arancini.



21 Fate una palla con il riso e mettete al centro un cucchiaino di sugo.

Rinchiudetela e mettete sopra un vassoio.



22 Adesso passateli nelle uova.



23 E nel pangrattato.



24 In una casseruola profonda portate a temperatura l'olio (deve essere caldo ma non bollente altrimenti le arancine all'interno rimangono crude).



25 Friggere gli arancini fino a quando diventano dorati.



26 Trasferite sopra carta assorbente per togliere l'unto in eccesso.



27 Servite caldi.