

ANTIPASTI E SNACK

## Arancini ricotta e tartufo bianco

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 5 ORE DI RIPOSO



### PER CIRCA DIECI ARANCINI

300 g di riso  
60 g di burro  
2 tuorli  
10 cucchiari di ricotta vaccina fresca e soda  
50 g di tartufo bianco  
4 cucchiari di parmigiano  
pangrattato q.b.  
olio di semi per friggere q.b.  
sale  
pepe nero.

### PER LA PASTELLA

12 cucchiari di farina  
acqua q.b.  
2 prese di sale.

# PREPARAZIONE

- 1 Iniziate lessando il riso, scolatelo al dente e ancora caldo conditelo col burro.



- 2 Continuate con 4 - 5 cucchiaini di olio tartufato.



- 3 Unite il parmigiano e il pepe nero.



- 4 Per ultimo i tuorli, aggiustate di sale se necessario e amalgamate il tutto. Lasciate riposare 4 -5 ore in frigorifero.



- 5 Preparate la farcia mescolando la ricotta e il tartufo che deve essere grattato oppure tritato finemente al coltello.



- 6 Trascorso in tempo necessario per far riposare il riso riprendete l'impasto e farcite ogni arancino con un cucchiaino colmo di ricotta e tartufo.



- 7 Fate una doppia panatura passando gli arancini nella pastella, nel pangrattato e poi di nuovo pastella e pangrattato.



**8** Friggete per immersione con olio di semi sui 160° C fino a che non saranno ben dorati.

Scolateli, asciugateli dall'olio in eccesso e servite.