

ANTIPASTI E SNACK

Arancini rivisitati

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Risotto con riso originario avanzato dal giorno prima

in questo caso risotto agli asparagi

1 fetta da 150 - 200 g di prosciutto cotto

2 cucchiaini di farina

1 noce di burro

250 ml di latte

pan grattato

1 uovo

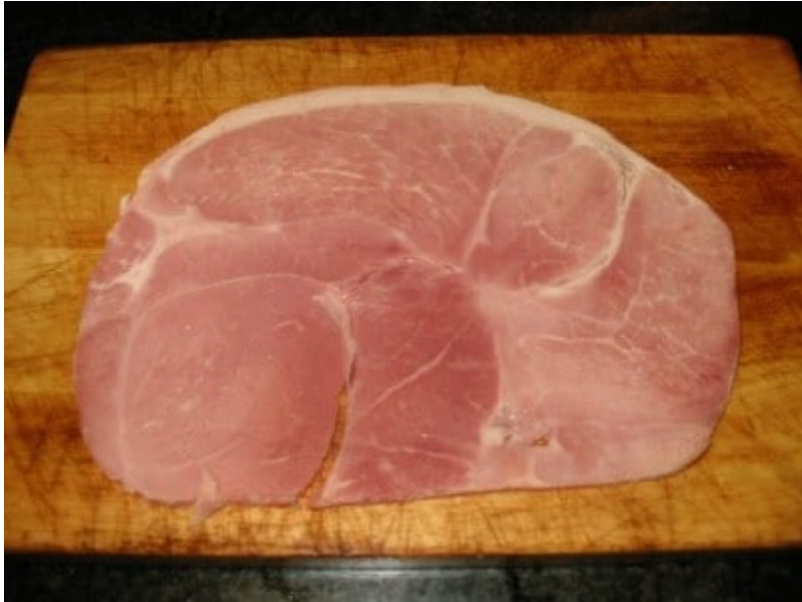
sale

olio per friggere.

PREPARAZIONE



2 Ridurre a fiammifero la fetta di prosciutto cotto.





3 Fare una besciamella piuttosto densa con i 2 cucchiai di farina, la noce di burro e il latte.



4 Quando la besciamella è intiepidita, formare gli arancini cercando di dargli la classica forma conica.



5 Porre al centro dell'impasto un po' di besciamella e un po' di prosciutto cotto.



6 Dare una prima passata nel pangrattato.



7 Poi finire la doppia panatura con l'uovo sbattuto e di nuovo nel pangrattato.





8 Friggerli in olio di semi, in modo che siano del tutto coperti.



9 Scolarli su carta cucina.



10 Servire caldi ma non bollenti.



