

ANTIPASTI E SNACK

Arancini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di riso per risotti

2 noci di burro

1 dado saporito

1 bustina di zafferano

grana grattugiato

pomodoro qb

ragù qb

1 mozzarella

pangrattato

olio per friggere

farina

sale

acqua qb.

PREPARAZIONE

1 Preparate come prima cosa un classico risotto alla milanese: fate tostare il riso in pentola con del burro, quindi coprite con circa 1 1/2 litri d'acqua.

Aggiungete lo zafferano e lasciate cuocere mescolando di tanto in tanto.

Quando è ben asciutto spegnete il gas e lasciate raffreddare, quindi aggiungete abbondante formaggio grana grattugiato.



2 Mentre il risotto si raffredda, preparate i ripieni: il ragù di carne e la salsa di pomodoro densa.



3 Tenete a portata di mano una ciotolina con acqua tiepida per mantenere le mani umide e iniziate a prendere delle porzioni di risotto.

Realizzate una pallina e formate un buco con un dito.

Farcite il buco con il ripieno desiderato e un pezzettino di mozzarella.

Chiudete il buco con dell'altro riso e mettete da parte.

Con le dosi indicate realizzerete circa 15-16 arancini.

Adesso create una pastella molto densa di farina, acqua e sale.

Passate gli arancini prima nella pastella e poi nel pangrattato.



4 Fate riposare gli arancini per 20 minuti in frigorifero.



5 Riprendete gli arancini, ripassateli nel pangrattato e friggeteli in olio bollente rigirandoli spesso per una doratura uniforme.

