

ANTIPASTI E SNACK

Arancini di zucca

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La Sicilia è una terra ricca e fiorente di cultura e l'enogastronomia eccellente è una delle caratteristiche di questa regione bellissima. Se amate in particolare gli street food di questo territorio, apprezzeranno di certo questi **arancini di zucca**, una deliziosa variante dei [classici](#) e famosi. Provate questa ricetta squisita e non perdetevi altre appetitose versioni come le [arancine al pesto](#).

Vedrete che sorpresa per voi e magari per i vostri ospiti, queste crocchette di riso con la zucca sono davvero irresistibili!

Se amate questo ingrediente in modo particolare
ecco per voi altre ricette imperdibili:

[pasta con crema di zucca](#)

[pasta patate e zucca](#)

[ravioli di zucca](#)

INGREDIENTI

ZUCCA PULITA 700

RISO 200 gr

FONTINA 150 gr

UOVO 1

PANGRATTATO

OLIO PER FRIGGERE

BURRO

SALE

NOCE MOSCATA

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli arancini di zucca, tagliate la zucca a fette, eliminate la buccia e tagliatela a cubettoni.





- 2** Raccogliete i cubettoni di zucca all'interno dell'insero della pentola, per la cottura a vapore e lasciate cuocere la zucca fino a quando diventa morbida, controllate il grado di cottura, infilzando una forchetta, all'incirca calcolate 7-8 minuti dal bollore.



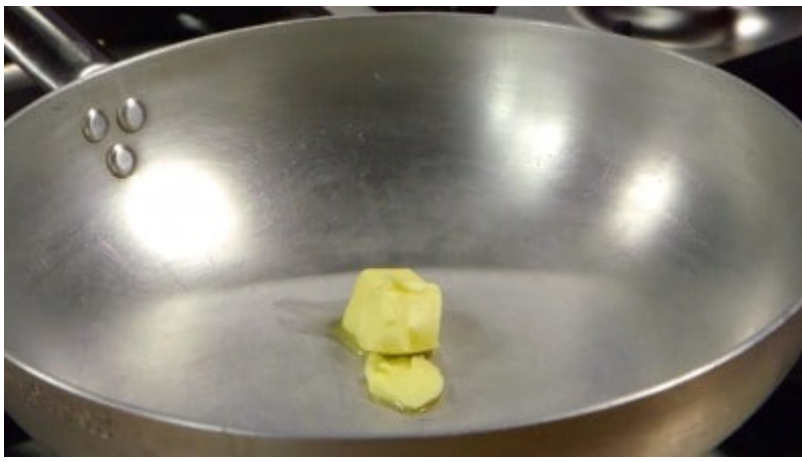
- 3** Mentre la zucca si stà cuocendo, portate a bollore in una capace casseruola l'acqua. Raggiunto il bollore, salate l'acqua adeguatamente e mettete a lessare il riso, lasciate cuocere al dente.



- 4 Una volta che la zucca, avrà raggiunto il grado di cottura desiderato, allontanatela dal fuoco e trasferitela in una scodella.

Fate sciogliere in una padella una noce di burro e appena si sarà completamente sciolto, aggiungete in padella la zucca. Schiacciatela con una forchetta e lasciate prendere sapore per qualche istante, quindi fatela raffreddare.





5 Quando il riso sarà arrivato a cottura scolatelo in un recipiente capiente. Aggiungete nel recipiente la zucca schiacciata e date una prima mescolata al composto.





- 6 Unite al composto di zucca e riso un uovo e del pangrattato. Insaporite con un pizzico di sale e se necessario aggiungete dell'altro pangrattato all'impasto, mescolate e fate amalgamare bene gli ingredienti tra di loro, in maniera da ottenere un composto unico e compatto.





7 Tagliate la fontina a fette e ricavate dei dadini, quindi mettete da parte.

Preparate la panatura versando in un contenitore del pangrattato.





8 A questo punto tutti gli ingredienti sono pronti non vi resta altro che formare gli arancini.

Prendete una piccola porzione d'impasto. Lavorate l'impasto velocemente con le mani formando una pallina. Formate al centro della pallina un buco e mettete all'interno un cubetto di formaggio. Lavorate brevemente, in maniera tale da richidudere il buco, passate nel pangrattato e mettete da parte l'arancino.

Proseguite nella stessa maniera fino al termine dell'impasto.



9 Una volta che avrete confezionato tutti gli arancini di zucca, in una padella portate alla

temperatura di circa 180-190°C, l'olio per friggere. Tuffate gli arancini pochi per volta nell'olio bollente, in maniera da mantenere costante la temperatura e lasciate cuocere fino a doratura completa.

Raggiunto il grado di doratura desiderato, scolate gli arancini in un colino e lasciate eliminare tutto l'olio in eccesso. Spolverate gli arancini di zucca con un pizzico di sale e serviteli caldi.



