

ANTIPASTI E SNACK

Arancine al burro, al ragù ed ai funghi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



150 g di besciamella

1 mozzarella a dadini

100 g di funghi trifolati.

Un pò di pangrattato

della farina

sale

olio di semi per friggere.

PREPARAZIONE

1 Come prima cosa preparate il risotto (prepararlo alcune ore prima così diventa asciutto quando preparerete le arancine).

In una pentola fate appassire la cipolla tritata, aggiungete il riso e fate tostare, aggiungete, poco alla volta, il brodo. Verso fine cottura unite lo zafferano e salare e pepare a piacere.

Mettete il risotto ottenuto sopra un vassoio e lasciate riposare coperto per qualche ora.

Preparate i ripieni: mescolare in una ciotola la besciamella con la mozzarella ed il prosciutto, in una seconda ciotola mescolate il ragù con i piselli ed in una terza ciotola mescolate la besciamella, la mozzarella ed i funghi.

Preparate una pastella mescolando 6 cucchiaini di farina con dell'acqua fino ad avere una pastella fluida.

Prima di cominciare a preparare le arancine preparate tutto l'occorrente sul tavolo: quindi il riso, i tre ripieni, la pastella, il pangrattato in un vassoio ed un altro vassoio dove metterete le arancine già pronte.

Bagnatevi le mani con dell'acqua, prendete un pò di riso sul palmo della mano, adagiarvi al

centro un cucchiaino di ripieno.



- 2 Coprite con un altro pò di riso e richiudete per bene (alle arancine al ragù dare una forma rotonda mentre alle arancine al burro dare una forma allungata).



- 3 Passate l'arancina nella pastella e nel pan grattato.



- 4 In una larga padella portate a temperatura l'olio (l'olio deve essere caldo ma non bollente) e friggere le arancine poche per volta.





