

ANTIPASTI E SNACK

Arancine di riso al pesto

di: *grilloand*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 DI RAFFREDDAMENTO



Le arancine di riso al pesto sono una variante gustosa dei tradizionali [arancini](#) (o arancine) di riso [siciliani](#), uno degli street food più amati della nostra Penisola, da gustare a casa come appetitoso [antipasto](#). Questi deliziosi bocconcini fritti nascondono all'interno un ripieno aromatico, complice l'aggiunta del pesto nell'impasto che donerà sapore e colore alla farcitura. I bocconcini di mozzarella garantiranno l'effetto filante, immancabile negli arancini, e la panatura restituirà in cottura una crosticina croccante irresistibile. Se amate gli [antipasti sfiziosi](#) non perdetevi queste

altre ghiotte ricette realizzate per voi:

[Arancini di zucca](#)

[Suppli](#)

[Panzerotti](#)

PER 15 ARANCINI

RISO ORIGINARIO 500 gr

ACQUA 1,2 litri -

PESTO 120 gr

PISELLI 100 gr

MOZZARELLA 1

UOVA 6

PANGRATTATO

PARMIGIANO GRATTUGIATO

OLIO DI SEMI

PREPARAZIONE

- 1 Cuocete il riso in 1,2 litri di acqua salata, in questo modo il riso assorbirà tutta l'acqua mantenendo anche tutto l'amido, che sarà fondamentale per far sì che gli arancini non si rompano. Cuocete il riso a fuoco basso e se non fosse ancora pronto aggiungete acqua bollente.





- 2** Unite il pesto, i 3 tuorli e abbondante formaggio. Amalgamate bene ed allargate il composto in un grosso piatto per farlo raffreddare.



- 3** In un padellino fate cuocere i piselli con una noce di burro ed un giro d'olio, salate e portate a cottura con poca acqua; lasciateli croccanti. Tagliate a cubettini una mozzarella e fatela scolare per bene.

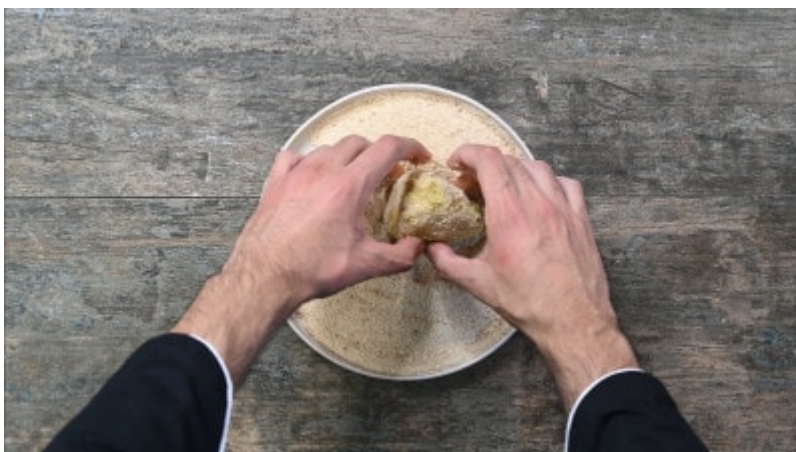
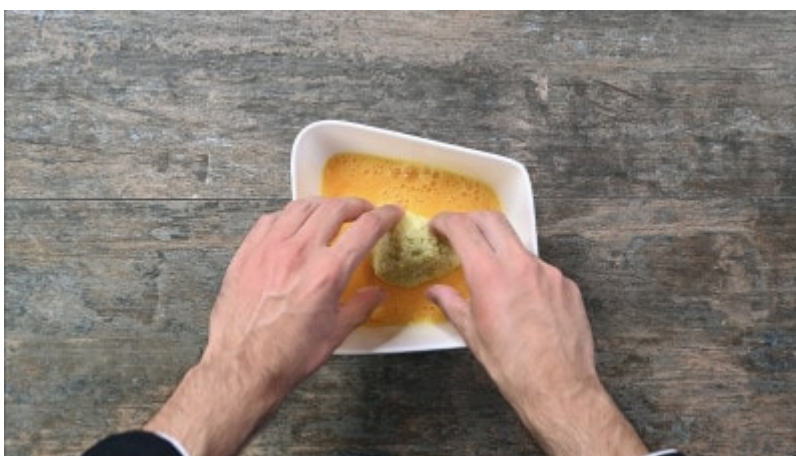


4 Con le mani umide prendete un po' di riso, disponete al centro i piselli e la mozzarella. Chiudete e formate gli arancini della forma che preferite, ovvero rotondi o con la classica forma a cono.





- 5** Sbattete le restanti uova con un pizzico di sale ed impanate gli arancini, passandoli prima nell'uovo e poi nel pangrattato.



- 6** Scaldate l'olio di semi in una pentola stretta in modo che l'arancino mentre cuoce sia completamente ricoperto d'olio. Quando la temperatura dell'olio sarà di circa 180° immergete l'arancino usando un mestolo forato. Fateli dorare per bene e scolateli su carta assorbente.

Servite le arancine di riso al pesto su un letto d'insalata condita con olio aromatizzato al

basilico.

