

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Arancine di riso dolci con cuore di nutella

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [55 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 2 l di latte
- 700 g di riso
- 50 g di cacao amaro
- 1 barattolo di Nutella
- 100 g di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 albumi
- 60 g circa di pangrattato
- un pizzico di sale
- abbondante olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE



2 Versate il latte in una casseruola dai bordi alti e portarlo in ebollizione.

Quando il latte inizia a bollire versate il riso, mettete un pizzico di sale e lasciate cuocere.



3



4 Prima di ultimare la cottura unire il cacao amaro e mescolare bene.



5 Trasferire il riso in un piatto e lasciatelo raffreddare.



- 6 Una volta freddo preparate le arancine: prendete un poco di riso, formate una palla ed al centro mettete un cucchiaino di Nutella, richiedete bene.



7 Montare leggermente con le fruste elettriche l'albume.

Passate le arancine nell'albume e nel pangrattato.



- 8 In una casseruola portate a temperatura l'olio (deve essere caldo ma non bollente) e friggere le arancine fino a quando non diventano dorate.



9 Passate le arancine nello zucchero mescolato con la cannella.



10



11