

ANTIPASTI E SNACK

Arancine

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia / Sicilia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

RISO 1 kg
PISELLI 50 gr
UOVA sode - 2
PROVOLA 50 gr
RAGÙ DI CARNE 100 gr
CARNE MACINATA DI MANZO 100 gr
CACIOCAVALLO 50 gr
SALE

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per questa ricetta.



2 Lessate il riso in abbondante acqua salata.

A cottura ultimata, impastate il riso con il sugo, il formaggio grattugiato e tre uova sbattute che fungono da collante.



3 Realizzate delle palline di riso mettendo nel centro delle palline dei pezzetti di uovo sodo, provola, carne macinata e piselli.



4 Passate poi l'arancina nell'uovo sbattuto, poi nella mollica e infine friggetela in abbondante olio.



