

ANTIPASTI E SNACK

Arancini al forno

di: *o**anto**o*

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300 g di riso
2 uova
50 g di burro
40 g di parmigiano grattugiato
12 olive taggiasche snocciolate
12 foglie di basilico
6 pomodori datterini
pangrattato
olio e sale.

PREPARAZIONE

1 Lessare il riso e, una volta scolato, aggiungere il burro e il parmigiano ed amalgamare bene.

Unire i tuorli e far raffreddare.

Tagliare i pomodorini a metà e svuotarli dai semi.

Avvolgere le olive nella foglia di basilico e inserirli nel pomodoro.





- 2** Inumidirsi bene le mani e formare le palline inserendo all'interno il mezzo pomodorino imbottito.



- 3** Passare le palline negli albumi rimasti e poi nel pangrattato. Adagiarli su carta forno, e ungerli con un filo d'olio. Infornare a 200°C per 20/25 minuti.

