

ANTIPASTI E SNACK

# Arancini di cous cous alle verdure su vellutata di pomodorini ciliegino al profumo di basilico

di: *mariellac*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 40 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + TEMPO DI RAFFREDDAMENTO DEL COUS COUS

---



olio extravergine di oliva

cipolla

carota

zucchina

melanzana

pomodoro

formaggio bel paese.

## PER LA PASTELLA

2 cucchiai di farina 00

un cucchiaio di fecola di patate

6 cucchiai di acqua

pangrattato.

## PER LA SALSA

cipolla

pomodorini ciliegino

basilico

olio extravergine di oliva

sale.

## PER FRIGGERE

olio di semi di arachide.

# PREPARAZIONE

**1** In un pentolino versate l'acqua ed il dado e portate a bollore, quindi togliete il pentolino dal fuoco e aggiungete lo zafferano, il cous cous e il burro.

Dopo circa 5-10 minuti mescolate facendo compattare per bene il cous cous e fate

raffreddare.

Fate rosolare le verdure, se necessario aggiungete qualche mestolo d'acqua, salate e terminate la cottura.

Formate delle palline con il cous cous e farcitele con le verdure ed il formaggio tagliato a cubetti, quindi passatele nella pastella e nel pangrattato.

A questo punto preparate la salsa facendo soffriggere la cipolla e unendovi i pomodorini.

Regolate di sale e a fine cottura aggiungete basilico e olio extravergine di oliva.

In un piattino formate uno specchio di salsa di pomodorini e adagiatevi gli arancini dopo averli fritti in olio di semi di arachide.

