

ANTIPASTI E SNACK

Arancini di mia zia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 kg di riso
1 vasetto di pisellini precotti
600 g di carne macinata
300 g di prosciutto cotto
2 vasetti di ragù pronto
3-4 mestoli di salsa di pomodoro pronta
2 mozzarelle
1/2 cipolla
parmigiano grattugiato
uova
pangrattato.

PREPARAZIONE

1 Facciamo soffriggere la cipolla, la carne macinata ed il prosciutto.



2 Versiamo il ragù.



3 Dopo 15 minuti versiamo i piselli e continuiamo a cuocere.



4 Cotto il riso versiamo la salsa di pomodoro ed il parmigiano.



5 Ora nel palmo della mano mettiamo un po' di riso e lo appiattiamo.



6 Versiamo un cucchiaio di ripieno con la mozzarella tagliata a dadini.



7 Chiudiamo con altro riso e formiamo una palla.



8 Passiamo prima nell'uovo poi nel pangrattato.



9 Friggiamo in abbondante olio di semi caldo.

