

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.

