

ANTIPASTI E SNACK

## Arancini di polenta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

1 scatola di polenta  
1  
5 l di acqua  
parmigiano  
200 g di burro  
sale e pepe  
150 g di mozzarella.

### PREPARAZIONE

**1** Preparare la polenta facendo bollire l'acqua e aggiungere a filo la farina di mais sempre mescolando.

Una volta pronta la polenta aggiustare di sale, pepe, unire un pezzetto di burro ed un bel po' di parmigiano grattugiato.

Stendere l'impasto su una teglia rettangolare e far raffreddare; in alternativa si può

mettere in una ciotola capiente.

Una volta freddo prelevare un po' di impasto, appiattirlo sulle mani, unire un po' di mozzarella e chiudere formando una pallina di medie dimensioni.

Adagiare gli arancini ottenuti su una placchetta e spennellare d'olio. Cuocere in forno riscaldato fino a doratura.

Mano a mano che formate gli arancini consiglio di bagnarvi un poco le mani per riuscire a lavorare bene l'impasto.

Una volta pronti farli raffreddare quindi servirli in tavola.