

ANTIPASTI E SNACK

Arancini di riso al ragù con ripieno di mozzarella di bufala filante

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



pane grattugiato

olio per friggere.

PREPARAZIONE

1 Preparazione ragù:

Sciogli nel tegame la pancetta tagliata a dadini, con un filo d'olio aggiungi l'aglio e la cipolla ben tritate, la carota e il sedano grattugiato, falla appassire dolcemente. Aggiungi la carne macinata e lasciala soffriggere, fino a quando sarà dorata leggermente, rimescolando sino a che "sfrigola"; aggiungi il mezzo bicchiere di vino e il passato di pomodoro allungato con un poco di brodo e lascia sobbollire.

Il tuo ragu' adesso dovra' stare li', a cuocere con un coperchio, lentamente, per almeno un'ora e mezza. Ogni tanto dovrai andare a dargli una rimescolatina e eventualmente aggiungere un po' di acqua calda, se si asciuga troppo. Ma poca alla volta.

Diciamo che il liquido non dovra' superare la carne, ma la massa dovra' risultare, inizialmente, piuttosto liquida. Dopo un'ora e mezza assaggia e aggiusta di sale. Se vuoi, di pepe.

Preparazione arancini:

Bollite il riso e fatelo mantecare in padella con il ragù, aggiungendo abbandonate parmigiano.

Fate raffreddare. Incorporate tre uova. Se l'impasto dovesse risultare acquoso, aggiungete pane grattato.

Raccogliete nel palmo della mano una cucchiata di riso, fate una piccola conca al centro e mettete una dose generosa di mozzarella di bufala. Formare una palla per richiudere il

ripieno all'interno dell'arancino.

Passare gli arancini nella farina, nell'uovo e da ultimo nel pane grattato. Farli friggere in una padella antiaderente con olio fino a quando si forma una crosticina dorata. Scolate e servite caldissimi.

