



## Le nostre ricette



### Arancini di riso

tempo di preparazione: ⌚ 30'-40'

difficoltà: 🍴🍴



#### ingredienti:

Dosi per 6 persone:  
Per 20 arancini:  
400 g di riso semifino;  
circa 1,2 l di brodo;  
1 cipolla piccola;  
50 g di burro;  
60 g di parmigiano grattugiato;

1 bustina di zafferano;  
1 tazza di ragù di carne;  
3 cucchiaini di pisellini freschi o surgelati;  
100 g di pecorino fresco;  
2 uova;  
300 g circa di pangrattato;  
3 cucchiaini di farina;  
olio di oliva o di arachide per friggere

#### preparazione:

Scaldate il burro in una casseruola e fatevi appassire a fuoco dolcissimo la cipolla tritata fine. Quando comincia a prendere colore, unite il riso e fatelo tostare per qualche minuto nel soffritto, sempre mescolando. Aggiungete quasi tutto il brodo bollente [il resto lo aggiungerete in un secondo tempo, se serve], rialzate la fiamma e lasciate cuocere mescolando ogni tanto. Un paio di minuti prima della fine della cottura unitevi lo zafferano sciolto in un cucchiaino di acqua calda. A fine cottura il riso dovrà essere ancora un po' al dente e piuttosto denso. Amalgamatevi il formaggio grattugiato quindi stendetelo sul tavolo di marmo o su un largo piatto da portata e lasciatelo raffreddare. Lessate i pisellini in poca acqua salata, scolateli e mescolateli al ragù che dovrà essere piuttosto asciutto. Tagliate il formaggio a dadini. Prendete in mano una cucchiaiatata colma di riso, fateci un incavo e riempitelo con un paio di cucchiaini di ragù e piselli e con un dadino di formaggio. Chiudete con un po' di riso e modellate con le mani l'arancino che dovrà avere la forma e le dimensioni, appunto, di una piccola arancia. A lavoro ultimato, sbattete le uova in una ciotola, infarinate gli arancini e passateli prima nell'uovo e poi nel pangrattato, rivestendoli con uno strato spesso e uniforme. Lasciateli riposare per un paio d'ore al fresco prima di friggerli in abbondantissimo olio ben caldo [175°]. Quando sono ben dorati, scolateli e passateli su un doppio foglio di carta da cucina. Serviteli caldi ma non bollenti.