

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Arancini di riso

Strawberry · Wednesday, March 5th, 2014

Ingredienti:(4 persone)

- 300gr riso
- 40gr burro
- un decilitro vino bianco
- 2 decilitri di brodo di carne
- 60gr cipolla
- 3 uova
- una bustina zafferano
- 50gr piselli bolliti
- 100gr scamorza affumicata
- 50gr farina
- 30gr grana grattugiato
- 100gr pangrattato
- olio di semi
- sale

Preparazione:

In un tegame, mettete il burro e la cipolla tritata finemente e lasciate rosolare, unite il riso e fatelo tostare per alcuni minuti, sfumate con il vino, salate e continuate a cuocere per 18 minuti, bagnando ogni tanto con il brodo caldo, a metà cottura aggiungete la bustina di zafferano e mescolate. In una terrina, amalgamate il risotto tiepido con l'uovo, il grana, i piselli bolliti, la scamorza ridotta a pezzetti e confezionate gli arancini. Passateli prima nella farina, nelle uova sbattute e poi nel pangrattato, frigeteli in una padella con olio caldo, fate dorare da tutti i lati, sgocciolateli e fateli scolare su carta da cucina, servire caldi.

This entry was posted on Wednesday, March 5th, 2014 at 8:37 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

