



Arancini di Riso



TEMPO DI COTTURA
35 minuti



DOSI
4 persone



DIFFICOLTÀ
difficile

Ingredienti

- 500 g di riso Carnaroli Scotti
- 2 bustine di zafferano risodoro Cannamela
- 50 g di Grana Padano grattugiato Gran Soresina Latteria Soresina
- 200 g di piselli i finissimi Frosta
- 250 g di fior di passata Rodolfi
- 80 g di Topolino Soresina Latteria Soresina
- 50 g di prosciutto cotto Gli Affettati Noi&Voi
- 230 g di impanatura con uovo Impan Ariosto
- 150 g di semola di grano duro Noi&Voi
- 1 litro di friggi mix Noi&Voi
- olio extravergine di oliva Noi&Voi
- sale Noi&Voi
- 60 g di burro
- 1,2 litri di brodo vegetale
- 1 piccola cipolla

Preparazione

1

Versate il brodo in una casseruola, aggiungete il burro tagliato a dadini, portate a bollore, unite lo zafferano e il riso, mescolate, abbassate la fiamma e cuocete il riso coperto fino a quando tutto il brodo è stato assorbito. Unite il Grana Padano, mescolate, **versate il riso in una teglia rivestita con carta da forno, stendetelo in uno strato uniforme** e lasciatelo raffreddare.

2

Sbucciate e tritate finemente la cipolla, lasciatela stufare dolcemente in una casseruola con 2 cucchiaini di olio, unite la passata di pomodoro, regolate di sale e cuocete la salsa su fiamma bassa **per circa 10 minuti fino a quando risulta densa**. Lasciate raffreddare, cuocete i piselli in acqua salata in ebollizione secondo i tempi indicati sulla confezione, scolateli e lasciateli raffreddare.

3

Tritate finemente il prosciutto e mescolatelo con la salsa di pomodoro, **prelevate un grosso cucchiaino di riso trasferitelo sul palmo della mano, disponete al centro parte della salsa, i piselli e un dadino di Topolino Soresina e richiudete il riso sul ripieno in modo da ottenere una forma a pera**.

4

Ripetete il passaggio fino al termine degli ingredienti, **mescolate la semola con 2 dl di acqua fredda e passate gli arancini prima nella pastella e poi nell'impanatura con uovo**. Lasciateli riposare in freezer per 20 minuti e friggeteli, 3-4 alla volta nell'olio ben caldo fino a quando diventano dorati. Scolateli e fate perdere l'olio in eccesso su fogli di carta da cucina.