

Arancine di riso

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1/2 cipolla
3 cucchiaini olio d'oliva
burro
100 g rigaglie di pollo
100 g carne di vitello magra a pezzettini
150 g piselli freschi sgranati
salsa di pomodoro
prezzemolo
sedano
basilico
1/2 dado
sale
300 g riso
1 pizzico zafferano
3 cucchiaini formaggio grana grattugiato
1 uovo

Preparazione

Rosolate mezza cipolla affettata in una casseruola con tre cucchiaini d'olio e una noce di burro, unitevi 100 g di rigaglie di pollo, 100 g di carne di vitello magra tagliata a pezzettini, 150 g di piselli freschi sgranati. Dopo qualche minuto aggiungete un po' di salsa di pomodoro diluita in un bicchiere di acqua calda, un trito di prezzemolo, sedano, basilico, mezzo dado sbriciolato; regolate di sale, pepate e portate a cottura. Mettete a lessare 300 g di riso in poca acqua e portatelo a cottura aggiungendo via via qualche altro cucchiaino d'acqua bollente (a fine cottura il riso dovrà averla assorbita tutta). Nel frattempo rassodate un uovo. A cottura ultimata incorporate al riso 50 g di burro, un pizzico di zafferano, tre cucchiaini di formaggio grana grattugiato, un uovo. Formate con l'impasto delle polpette leggermente a forma di pera; fatevi una piccola cavità al centro, riempietela con un po' del ragù e con pezzettini di uovo sodo, richiudetela con del riso. Infarinate le arancine, passatele nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, friggetele in abbondante olio, scolatele su un foglio di carta assorbente, disponetele su un piatto e servitele.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>