

Arancini allo speck

Le ricette di antipasti su Ricettitalia.org

Per 6 persone:

400 g riso
4 uova
1 porro
100 g speck
60 g burro
50 g formaggio grana grattugiato
sale
pepe
olio d'oliva
pangrattato
farina
olio per friggere

Preparazione

Lessare il riso. Intanto far rosolare il porro e lo speck tritati in metà burro. Far rassodare 1 uovo, sgusciarlo, tritarlo e unirlo a speck e porro. Salare e pepare. Condire il riso scolato con il burro rimasto, il grana, 1 uovo crudo e il composto di speck. Mescolare molto bene e formare delle palline. Infarinare, passarle in 2 uova sbattute con sale e pepe e poi nel pangrattato. Friggere in olio ben caldo.

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

<http://www.ricetteitalia.org>