

Arancini di riso al formaggio

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

500 g riso

200 g mozzarella

50 g formaggio pecorino

30 g burro

3 uova

brodo di carne leggero

pangrattato

olio d'oliva

sale

pepe

Preparazione

Lessate il riso in 100 cl di brodo, un poco salato. Quando il riso sarà cotto il brodo dovrà essere completamente assorbito; incorporate il pecorino, il burro ed 1 uovo quindi lasciate intiepidire. Procedete poi come per la ricetta precedente mettendo nell'arancino, ovviamente, un pezzettino di mozzarella che può essere più o meno grande a piacere.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>