

Arancini di riso

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

300 g riso
formaggio grattugiato
50 g carne tritata (manzo o vitello)
150 g fegatini di pollo
1 cucchiaio vino bianco
2 cucchiaini salsa di pomodoro
2 uova
pangrattato
olio d'oliva
sale

Preparazione

Lessate il riso, scolatelo, conditelo con burro e formaggio grattugiato. Lasciatelo raffreddare. In poco burro rosolate la carne tritata e i fegatini a pezzetti; bagnate con il vino e lasciate evaporare; unite la salsa di pomodoro e cuocete per dieci minuti: l'intingolo deve essere denso. Prendete una cucchiainata di riso, fate una palla concava al centro dove mettete un po' d'intingolo e chiudete con altro riso. Passate gli arancini prima nell'uovo sbattuto salato e poi nel pangrattato. Friggeteli, scolateli su carta assorbente e servite.

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

<http://www.ricetteitalia.org>