

# Arancini farciti

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

## Per 6 persone:

100 g riso originario  
30 cl brodo  
2 uova  
30 g formaggio grana grattugiato  
2 fette spesse mortadella  
pangrattato  
1 cipolla  
20 g burro  
1 presa sale  
Abbondante olio d'oliva

## Preparazione

Dorare la cipolla tritata nel burro poi unirvi il riso e farlo tostare a fuoco dolce, mescolando. Unire poco per volta il brodo bollente e portare a cottura il riso. Incorporare un uovo e il grana e mescolare vigorosamente. Con questo composto formare delle palline e inserire al centro di ognuna un cubetto di mortadella. Passarle nell'uovo sbattuto con una presa di sale, nel pangrattato e friggerle in abbondante olio caldo.

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

<http://www.ricetteitalia.org>