



## Arancine di riso

[Del 20/12/2002 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Fritti](#)]

**Ingredienti:** per 4 persone: 1/2 di cipolla, 3 cucchiaini di olio d'oliva, burro, 100 g di rigaglie di pollo, 100 g di carne di vitello magra a pezzettini, 150 g di piselli freschi sgranati, salsa di pomodoro, prezzemolo, sedano, basilico, 1/2 di dado, sale, 300 g di riso, 1 pizzico di zafferano, 3 cucchiaini di formaggio grana grattugiato, 1 uovo

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, riempitela 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.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]