



Arancini allo speck

[Del 22/09/2006 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Fritti](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 400 g di riso, 4 uova, 1 porro, 100 g di speck, 60 g di burro, 50 g di formaggio grana grattugiato, sale, pepe, olio d'oliva, pangrattato, farina, olio per friggere

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. Infarinarle, passarle in 2 uova sbattute con sale e pepe e poi nel pangrattato. Friggere in olio ben caldo.

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