



## Arancini di riso ai fegatini

[Del 13/06/2004 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Fritti](#)]

**Ingredienti:** per 4 persone: 300 g di riso, formaggio grattugiato, 50 g di carne tritata (manzo o vitello), 150 g di fegatini di pollo, 1 cucchiaio di vino bianco, 2 cucchiaini di salsa di pomodoro, 2 uova, pangrattato, olio d'oliva, sale

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.

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