

## Arancini di riso

[Del 15/09/2007 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Fritti](#)]

**Ingredienti:** per 4 persone: 300 g di riso, 300 g di piselli freschi, 100 g di polpa di manzo macinata, 70 g di burro, 2 uova, 50 g di parmigiano, 50 g di pangrattato, 1 bicchiere di brodo, 1 cipolla piccola, 3 cucchiaini di salsa di pomodoro, 150 g di mozzarella tritata, olio per friggere, 2 dadi, sale e pepe.

In un tegame, fate soffriggere con un cucchiaino di olio e una noce di burro la cipolla a fettine sottili. Aggiungete i piselli sgranati e la carne, lasciate insaporire per alcuni minuti e unite la salsa di pomodoro, diluita in un bicchiere di brodo tiepido, salate, pepate e fate addensare la salsa. Nel frattempo cuocete il riso in un litro di acqua con i dadi. Scolatelo al dente e versatelo in una terrina, incorporatevi il burro rimasto, una manciata di parmigiano, un uovo intero, amalgamate e formate delle polpettine che riempirete di ragù e mozzarella. Chiudete bene, passate gli arancini nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato, friggeteli in abbondante olio bollente, scolateli su della carta da cucina e serviteli caldi.

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