



## Arancini assortiti

[Del 11/04/2009 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Fritti](#)]

**Ingredienti:** per 6 persone: 400 g di riso Arborio o Carnaroli, 2 uova intere, 100 g di burro, brodo caldo, 50 g di parmigiano appena grattugiato, 1 cipolla finemente tritata, 1 manciata di funghi secchi, 100 g di fegatini di pollo, 100 g di fesa di vitello, 2 fette di prosciutto cotto, pangrattato, sale, pepe, olio per friggere.

Rosolate metà della cipolla tritata con 30 g di burro. Quando ha preso colore unite il riso, mescolate fino a quando diventa lucido, quindi bagnate con poco brodo bollente alla volta. Continuate la cottura a fuoco medio unendo il brodo poco alla volta. Qualche minuto prima che sia cotto (circa 15 minuti) unite 40 g di burro e tutto il formaggio grattugiato e mescolate bene. Lasciate intiepidire il risotto ottenuto, quindi unite le due uova intere e mescolate delicatamente. Fate rosolare l'altra mezza cipolla tritata con il rimanente burro. Lavate bene ed ammorbidite in acqua tiepida i funghi cambiando l'acqua almeno tre volte, infine strizzateli. Unite i funghi così preparati alla cipolla rosolata e lasciate insaporire per qualche minuto. Tagliate la fesa, i fegatini e il prosciutto a piccoli dadi ed unite il tutto al soffritto precedente. Salate, pepate leggermente e coprite il tegame. Lasciate cuocere, mescolando di tanto in tanto, per 20 minuti almeno. Se necessario, durante la cottura unite poco brodo. Dividete il risotto ormai tiepido in tante porzioni a forma di piccola arancia. Praticate in ciascuna porzione un foro nel quale introdurrete una piccola parte di ripieno. Ricoprite la superficie forata con altro risotto e livellate. Passate nel pangrattato e friggete in abbondante olio caldo. Serviteli ancora caldi dopo averli passati su carta assorbente da cucina. Volendo, anziché un ripieno unico, se ne possono preparare tre: uno di solo prosciutto, uno di vitello e uno di fegatini, ottenendo degli arancini contenenti ciascuno una sorpresa diversa.

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