

Arancini

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 40 Min.
- Difficoltà: Facile
- Porzioni: 16
- Calorie per porzione: 209 Kcal

Ingredienti:

- 1 kg riso comune o arborio
- 25 cl acqua
- 40 g 4 dadi da brodo
- 3 bs zafferano
- 200 g parmigiano
- 150 g burro
- 100 g salame napoli
- 100 g prosciutto crudo
- 150 g mozzarella
- 100 g gorgonzola
- q.b. acqua
- q.b. farina di frumento
- q.b. mollica di pane



Preparazione

Mettere l'acqua a bollire con i Dadi e lo Zafferano. Quando bolle calare il Riso, abbassare il fuoco a far cuocere il tempo indicato sulla scatola che, generalmente) coincide con il completo assorbimento dell'acqua (tipo risotto).

Far raffreddare completamente il riso.

Nel frattempo tagliare a piccolissimi pezzi i salumi, a quadretti il burro, la mozzarella e il gorgonzola, tritare il prezzemol ed unitamente al Grana grattugiato amalgamare il tutto in una ciotola.

Preparare in un'altra ciotola dell'acqua con della farina, rimescolare con una forchetta o frusta in modo che venga una specie di pastella liquida e senza grumi. In un contenitore molto basso e largo setacciare molta mollica.

Inumidirsi le mani, prendere il riso e metterlo in una mano a forma di conchetta, riempire questa metà di riso con il condimento di salumi e formaggi, prendere un altro pò di riso e fare una palla ben liscia ed uniforme, senza che il condimento interno fuoriesca. A questo punto immergere e rotolare questa palla dentro la pastella (di acqua e farina) e poi completamente nella mollica.

Friggere le arancine nell'olio bello caldo, circa 170°, finchè non avranno la giusta doratura.