



ARANCINE DI RISO

Ingredienti

500 gr di riso Originario
farina q.b.
350 gr di ragù di carne
scamorza o altro formaggio a piacere
125 gr di besciamella
burro
olio di semi di arachide
pangrattato
sale, pepe

Procedimento

Lessare il riso in abbondante acqua bollente salata, a cottura ultimata scolarlo bene, amalgamare una noce di burro e stendere il riso su un piano di lavoro e farlo rapprendere (se possibile fare questa operazione il giorno prima).

Per il ripieno, unire in una ciotola il ragù con il formaggio tagliato a dadini, amalgamare tutto con la besciamella.

Confezionare le arancine mettendo un po' di riso sul palmo della mano e al centro un cucchiaino di ripieno, richiudere il riso formando una palla. Continuare fino ad esaurimento degli ingredienti.

Passarle in una pastella fatta di acqua e farina, poi nel pangrattato, comprimendole bene con le mani. Prima di friggerle farle riposare almeno 1 ora in frigorifero.

Cuocerle, poco per volta, in olio bollente e farle asciugare su carta assorbente.

Servirle calde.