

ANTIPASTI

# Arancini di Riso e Verdure con Pecorino e Provolone

Difficoltà 

Tempo richiesto  50 min

## Ingredienti (per 15 arancini)

**Riso superfino (no riso Scotti)**

500 gr

**Pecorino Romano Cademartori grattugiato**

50 gr

**Pecorino Fresco Cademartori**

50 gr

**Provolone Cademartori**

100 gr

**Uova**

4

**Zafferano**

1 bustina

**Carote**

3

**Piselli**

200 gr

**Pangrattato**

Q.b.

**Olio extravergine d'oliva**

1 cucchiaio

**Sale**

Q.b.

**Pepe**

Q.b.

## Descrizione

Fate cuocere il riso in acqua salata e saltatelo in padella con le carote tagliate a tocchetti e i piselli. Aggiungete lo zafferano e aggiustate di sale e pepe.

Togliete il riso dal fuoco e fatelo mantecare con il Pecorino Fresco Cademartori tagliato a tocchetti e il Pecorino Romano Cademartori grattugiato e aggiungete il tuorlo di un uovo. Fate raffreddare il riso per circa due ore.

Tagliate il Provolone Cademartori a tocchetti e unitelo al riso. In una mano modellate gli arancini (tondi o a cono) e passateli prima nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato e friggeteli in abbondante olio bollente (180°) per circa 5 minuti, fino a quando non saranno ben dorati.