



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.

