

ANTIPASTI

Arancini di riso Venere, piselli e Pecorino

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

Ingredienti (per 15 arancini)

Riso Venere

500 gr

Pecorino Toscano Cademartori

100 gr

Pecorino Fresco Cademartori

50 gr

Piselli

200 gr

Uova

4

Pangrattato

Olio extravergine d'oliva

4 cucchiaini

Olio per friggere

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

Fate cuocere il riso venere in abbondante acqua salata. Scolatelo ed aggiungete al riso il Pecorino Toscano Cademartori grattugiato ed il tuorlo d'uovo. Mettete il riso da una parte a raffreddare per circa due ore. In una padella con dell'olio extravergine d'oliva cuocete i pisellini per circa 10 minuti, una volta morbidi toglieteli dal fuoco e fateli raffreddare.

Con un cucchiaino prelevate una porzione di riso, apritelo sul palmo della mano leggermente unta di olio e farcite il centro con qualche cubetto di Pecorino Fresco Cademartori e qualche pisellino.

In una mano modellate gli arancini e passateli prima nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato e friggeteli in abbondante olio bollente fino a quando non saranno ben dorati.