

ANTIPASTI

# Arancini di riso con spinaci e Provolone

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

## Ingredienti (per 8 arancini)

**Riso superfino**

350 gr

**Spinaci lessi**

200 gr

**Provolone Cademartori**

150 gr

**Pecorino Romano DOP Cademartori grattugiato**

50 gr

**Pecorino Toscano DOP Cademartori grattugiato**

50 gr

**Aglio**

1 spicchio

**Uova**

3

**Pangrattato**

150 gr

**Olio extravergine d'oliva**

1 cucchiaio

**Olio per friggere**

Q.b

**Pepe**

Q.b

**Sale**

Q.b

## Descrizione

Per preparare gli arancini fate cuocere il riso in abbondante acqua salata per 15 minuti. Scolatelo ed aggiungete un uovo, il Pecorino Romano DOP Cademartori ed il parmigiano grattugiati, mescolando e amalgamando il tutto. Mettete a raffreddare il riso per circa un'ora. In una padella ripassate gli spinaci lessi con l'aglio ed un cucchiaio di olio extravergine di oliva per dieci minuti, aggiustate di sale e pepe.

Togliete l'aglio e frullate gli spinaci, uniteli al riso e mescolate bene.

Con un cucchiaio prelevate una porzione di riso, apritelo sul palmo della mano leggermente una di olio e farcite il centro con cubetti di Provolone Cademartori. Modellate l'arancino e passatelo nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Friggete in abbondante olio bollente fino a quando non saranno dorati, quindi scolateli su carta assorbente da cucina. Servite gli arancini di riso con spinaci e provolone ben caldi.