

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 cucchiaino

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 cucchiaino 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 cucchiaino 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.