

ARANCINE DI RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 cipolla
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- burro
- 100 g di rigaglie di pollo
- 100 g di carne di vitello magra a pezzettini
- 150 g di piselli freschi sgranati
- salsa di pomodoro
- prezzemolo
- sedano
- basilico
- 1/2 dado
- sale
- 300 g di riso
- 1 pizzico di zafferano
- 3 cucchiaini di formaggio grana grattugiato
- 1 uovo

Rosolate mezza cipolla affettata in una casseruola con tre cucchiaini d'olio e una noce di burro, unitevi 100 g di rigaglie di pollo, 100 g di carne di vitello magra tagliata a pezzettini, 150 g di piselli freschi sgranati.

Dopo qualche minuto aggiungete un po' di salsa di pomodoro diluita in un bicchiere di acqua calda, un trito di prezzemolo, sedano, basilico, mezzo dado sbriciolato; regolate di sale, pepate e portate a cottura.

Mettete a lessare 300 g di riso in poca acqua e portatelo a cottura aggiungendo via via qualche altro cucchiaino d'acqua bollente (a fine cottura il riso dovrà averla assorbita tutta).

Nel frattempo rassodate un uovo.

A cottura ultimata incorporate al riso 50 g di burro, un pizzico di zafferano, tre cucchiaini di formaggio grana grattugiato, un uovo.

Formate con l'impasto delle polpette leggermente a forma di pera; fatevi una piccola cavità al centro, riempitela con un po' del ragù e con pezzettini di uovo sodo, richiudetela con del riso.

Infarinate le arancine, passatele nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, friggetele in abbondante olio, scolatele su un foglio di carta assorbente, disponetele su un piatto e servitele.