

CANNAMELA

Arancini di riso



Ingredienti

- 180g riso
- 2 bustine di zafferano risodoro CANNAMELA
- Ingredienti per ragù:
- 100g macinato di maiale
- 100g macinato di vitello
- 100g piselli lessati
- 60g carote
- 60g cipolle
- 40g coste di sedano
- Ingredienti per proseguire:
- 50g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 20g vino bianco
- qb brodo
- qb sale, pepe
- 10g olio extravergine di oliva
- 1 uovo
- qb olio per friggere
- qb uovo e pangrattato per la panatura

 Porzioni 4 persone	 Portata Primo
 Tempo 40 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In padella, Fritto	 Kcal per persona 362*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Ragù: tritare finemente le verdure e appassirle nell'olio extravergine d'oliva.
- 2 Aggiungere la carne macinata, rosolare, poi sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare. Regolare di sale e di pepe.
- 3 Unire il riso e farlo cuocere nel ragù bagnando all'occorrenza con un po' di brodo caldo.
- 4 A 5/10 minuti dalla fine della cottura unire lo zafferano risodoro CANNAMELA precedentemente sciolto in una ciotola di brodo caldo
- 5 Aggiungere i piselli, poi mantecare con il formaggio grattugiato.
- 6 Lasciare raffreddare il riso.
- 7 Unirvi l'uovo, quindi con le mani formare degli arancini.
- 8 Passare gli arancini nell'uovo leggermente sbattuto, poi nel pangrattato.
- 9 . Friggere gli arancini in abbondante olio caldo e scolarli, una volta dorati, su carta da cucina.
- 10 Servire ben caldo.