



STUZZICHINI

# Arancini alla scamorza affumicata

17 Ottobre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

35 MIN



TEMPO DI COTTURA

30 MIN



CALORIE

660K

NOTE

30 MINUTI DI RIPOSO

## INGREDIENTI

400 g di Riso Originario

80 g di Scamorza affumicata

60 g di Prosciutto cotto in una sola fetta

40 g di Parmigiano grattugiato

80 g di Pangrattato

4 Uova

1 bustina di Zafferano

1.6 l di Acqua

Olio di semi di girasole spremuto a freddo

Sale

## Preparazione

- Versate l'acqua in una pentola capiente e portatela a bollore. Salatela e calatevi il riso, facendolo cuocere finché tutta l'acqua sarà assorbita (ci vorranno circa 20 minuti).
- Tagliate scamorza e prosciutto cotto a pezzetti e metteteli da parte.
- Sciogliete lo zafferano in pochissima acqua calda e aggiungetelo al riso, poi unite anche il parmigiano grattugiato e mescolate bene. Versate il riso condito su un vassoio, distendetelo usando una spatola e copritelo con la pellicola

alimentare; quando si sarà intiepidito, fatelo raffreddare in frigo per mezzora circa.

- Trasferite il riso in una ciotola capiente, aggiungete metà dose di uova, un po' di pangrattato se il composto fosse troppo morbido, regolate di sale e mescolate.
- Prendete una cucchiata di riso e passatelo in una mano (che avrete inumidito con acqua), formando una conca. Al centro mettete una parte della scamorza e del prosciutto cotto, richiudete con altro riso e dategli una forma rotonda. Procedete creando altri arancini fino a esaurire gli ingredienti.
- Sbattete le uova avanzate in una ciotola, in una seconda versate il pangrattato. Passate gli arancini prima nelle uova e poi nel pangrattato, rotolandole bene perché se ne ricoprano in modo uniforme, quindi adagiateli via via su un vassoio.
- Ponete al fuoco una pentola alta e non troppo larga con l'olio di semi. Quando sarà caldo fatevi dorare pochi arancini alla volta. Prelevateli con un mestolo forato e appoggiateli su carta assorbente da cucina, per togliere l'unto in eccesso. Serviteli caldi.

Carla Marchetti