



STUZZICHINI

# Arancini con melanzane e mozzarella



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
35 MIN



TEMPO DI COTTURA  
40 MIN



CALORIE  
470K

NOTE  
30 MINUTI DI RIPOSO

## INGREDIENTI

200 g di Riso Carnaroli

1 Melanzana

100 g di Mozzarella di bufala

160 g di Salsa di pomodoro

1 spicchio di Aglio

20 g di Parmigiano grattugiato

60 g di Pangrattato

1 bustina di Zafferano

Basilico fresco

800 ml di Acqua

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Olio di semi di girasole spremuto a freddo

Sale

## PER LA PASTELLA

80 g di Farina 0

## Preparazione

- Portate a bollore l'acqua in una pentola capiente, salatela e lessatevi il riso finché tutta l'acqua sarà assorbita (ci vorranno circa 20 minuti).
- Sciogliete lo zafferano in pochissima acqua calda e aggiungetelo al riso, poi unite anche il parmigiano, regolate di sale e mescolate.
- Disponete il riso condito su un vassoio, distendetelo con una spatola, copritelo con la pellicola alimentare e fatelo raffreddare.
- Dedicatevi alla farcitura. Tagliate la mozzarella a dadini e mettetela a scolare in un colino.
- Riducete anche la melanzana a tocchetti, metteteli in un colapasta e cospargeteli di sale, così che perdano l'acqua di vegetazione. Dopo circa 30 minuti sciacquateli, strizzateli e asciugateli.
- Schiacciate l'aglio sbucciato e fatelo soffriggere in una padella capiente con l'olio, per 1-2 minuti a fuoco dolce. Unite i dadini di melanzana, che farete rosolare per 2-3 minuti a fiamma media.
- Versate la salsa di pomodoro, qualche fogliolina di basilico e lasciate cuocere per circa 10 minuti a fuoco basso; alla fine regolate di sale, spegnete ed eliminate l'aglio e il basilico, poi fate raffreddare.
- Formate ora gli arancini. Prendete una cucchiata abbondante di riso e passatelo in una mano (che avrete inumidito con acqua), formando una conca. Al centro farcite con una parte del ripieno di melanzana e un po' della mozzarella; richiudete con altro riso e modellatelo, schiacciandolo bene, fino a ottenere una forma sferica, grande più o meno come una piccola arancia. Procedete creando altri arancini fino a esaurire gli ingredienti.
- Preparate la pastella. Setacciate la farina in una ciotola con un pizzico di sale e versatevi l'acqua a filo, mescolando con la frusta a mano per non formare grumi. Immergetevi un arancino, sgocciolatelo leggermente e poi passatelo nel pangrattato, in modo da ricoprirlo bene; fate così per tutti gli arancini, adagiandoli via via su un vassoio.
- Ponete al fuoco una pentola alta e non troppo larga con l'olio di semi. Quando sarà ben caldo (170°C) calatevi uno o due arancini alla volta, facendoli dorare in modo uniforme. Prelevateli con un mestolo forato e appoggiateli su carta assorbente da cucina. Serviteli caldi.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Al posto della mozzarella di bufala potete utilizzare la stessa quantità di ricotta salata, che naturalmente non avrà bisogno di essere scolata.
- Gli arancini si possono conservare in frigorifero per due o tre giorni e sono ottimi anche freddi.