

## Arancini Di Riso (4)

Scaldate il burro in una casseruola e fatevi appassire a fuoco dolcissimo la cipolla tritata fine. Quando comincia a prendere colore, unite il riso e fatelo tostare per qualche minuto nel soffritto, sempre mescolando. Aggiungete quasi tutto il brodo bollente (il resto lo aggiungerete in un secondo tempo, se serve), rialzate la fiamma e lasciate cuocere mescolando ogni tanto; 2 minuti circa prima della fine della cottura unitevi lo zafferano sciolto in un cucchiaino di acqua calda. A fine cottura il riso dovr? essere ancora un po' al dente e piuttosto denso. Amalgamatevi il formaggio grattugiato quindi stendetelo sul tavolo di marmo o su un largo piatto da portata e lasciatelo raffreddare. Lessate i pisellini in poca acqua salata, scolateli e mescolateli al rag? che dovr? essere piuttosto asciutto. Tagliate il formaggio a dadini. Prendete in mano una cucchiata colma di riso, fateci un incavo e riempitelo con un paio di cucchiaini di rag? e piselli e con un dadino di formaggio. Chiudete con un po' di riso e modellate con le mani l'arancino che dovr? avere la forma e le dimensioni, appunto, di una piccola arancia. A lavoro ultimato, sbattete le uova in una ciotola, infarinate gli arancini e passateli prima nell'uovo e poi nel pangrattato, rivestendoli con uno strato spesso e uniforme. Lasciateli riposare per 2 ore circa al fresco prima di friggerli in abbondantissimo olio ben caldo (175 gradi). Quando sono ben dorati, scolateli e passateli su un doppio foglio di carta da cucina. Serviteli caldi ma non bollenti. In mancanza del rag?, il ripieno degli arancini pu? essere fatto di soli piselli, legati con qualche cucchiaino di besciamella, con l'aggiunta di qualche dadino di formaggio che pu? essere anche mozzarella o provolone dolce.

### Ingredienti

400 G Riso Semifino  
120 Cl Brodo  
1 Cipolla Piccola  
50 G Burro  
60 G Formaggio Parmigiano Grattugiato  
1 Bustina Zafferano  
1 Tazza Rag? Di Carne  
3 Cucchiaini Pisellini Freschi (o Pisellini Surgelati)  
100 G Formaggio Pecorino Fresco  
2 Uova  
300 G Pangrattato

### Note

Preparazione: 45 minuti.