

# Arancini Di Riso Al Formaggio

Lessate il riso in 100 cl di brodo, un poco salato. Quando il riso sar? cotto il brodo dovr? essere completamente assorbito; incorporate il pecorino, il burro ed 1 uovo quindi lasciate intiepidire. Procedete poi come per la ricetta precedente mettendo nell'arancino, ovviamente, un pezzettino di mozzarella che pu? essere pi? o meno grande a piacere.

## Ingredienti

500 G Riso  
200 G Mozzarella  
50 G Formaggio Pecorino  
30 G Burro  
3 Uova  
Brodo Di Carne Leggero  
Pangrattato  
Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 45 minuti.