

# Arancini Di Riso

Lessate il riso, scolatelo, conditelo con burro e formaggio grattugiato. Lasciatelo raffreddare. In poco burro rosolate la carne tritata e i fegatini a pezzetti; bagnate con il vino e lasciate evaporare; unite la salsa di pomodoro e cuocete per dieci minuti: l'intingolo deve essere denso. Prendete una cucchiata di riso, fate una palla concava al centro dove mettete un po' d'intingolo e chiudete con altro riso. Passate gli arancini prima nell'uovo sbattuto salato e poi nel pangrattato. Friggeteli, scolateli su carta assorbente e servite.

## Ingredienti

300 G Riso  
Formaggio Grattugiato  
50 G Carne Tritata (manzo O Vitello)  
150 G Fegatini Di Pollo  
1 Cucchiaino Vino Bianco  
2 Cucchiaini Salsa Di Pomodoro  
2 Uova  
Pangrattato  
Olio D'oliva  
Sale

## Note

Preparazione: 45 minuti.