

# Arancini Farciti

Dorare la cipolla tritata nel burro poi unirvi il riso e farlo tostare a fuoco dolce, mescolando. Unire poco per volta il brodo bollente e portare a cottura il riso. Incorporare un uovo e il grana e mescolare vigorosamente. Con questo composto formare delle palline e inserire al centro di ognuna un cubetto di mortadella. Passarle nell'uovo sbattuto con una presa di sale, nel pangrattato e friggerle in abbondante olio caldo.

## Ingredienti

100 G Riso Originario  
30 Cl Brodo  
2 Uova  
30 G Formaggio Grana Grattugiato  
2 Fette Spesse Mortadella  
Pangrattato  
1 Cipolla  
20 G Burro  
1 Presa Sale  
Abbondante Olio D'oliva

## Note

Preparazione: 50 minuti.