



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000994**

**Registrata in data 07 Feb 2017 alle ore 12:39**

**da MASSIMO PERNA**

## **Arancino senza impanatura**

Un arancino croccante senza impanatura

Tempo di preparazione: 50 minuti

### **Ingredienti per 10 persone**

500 g di riso per arancini  
100 g di piselli  
100 g prosciutto cotto  
100 g di provola  
n. 2 uova  
50 g di burro  
50 g formaggio grattugiato  
Olio extravergine di oliva q.b.  
Olio di semi q.b.  
Sale e pepe q.b.  
20 g di curcuma  
n.1 bustina di zafferano  
Brodo vegetale q.b.

### **Preparazione**

Soffriggere i piselli con il prosciutto cotto, tostare il riso con l'olio e irrorare con il brodo caldo precedentemente messo a bollire.

Dopo circa 10 minuti aggiungere la curcuma, zafferano, sale e pepe e portare a cottura al dente.

A fuoco spento mettere le uova, il burro, il formaggio grattugiato e fare raffreddare. Formare delle sfere con il ripieno di prosciutto cotto, piselli, provola ed infine friggere in olio bollente.

### **Vino consigliato**

Falanghina del Sannio vendemmia tardiva