

Arancini di riso

<https://www.lacucinaimperfetta.com/arancini/>



Preparazione: **40 min**



Cottura: **30 min**



Tempo totale: **1 h 10 min**



Difficoltà: **media**

Dopo la ricetta degli [arancini ragù e piselli alla siciliana](#), oggi vi presento una versione un po' più semplice di questo straordinario piatto: gli arancini con prosciutto cotto e scamorza. Meno ricchi degli altri, ma decisamente più facili e veloci da fare, questi arancini sono davvero buonissimi ed il loro ripieno semplice li rende perfetti per essere mangiati anche dai bambini.

Potete preparare questi arancini anche con qualche ora di anticipo, conservandoli in frigo e friggendoli all'ultimo momento, anche perchè vanno gustati ben caldi e filanti.

Ricetta Arancini di riso

Ingredienti per 10 arancini

- 500 gr. di riso originario
- 100 gr. di scamorza
- 80 gr. di prosciutto cotto in una sola fetta
- 4 uova

- 40 gr. di burro
- 1 bustina di zafferano
- 50 gr. di parmigiano grattugiato
- sale
- pangrattato
- farina 00

Come fare gli Arancini di riso

Procedimento

Lessate il riso in acqua salata e lasciatelo al dente (senza esagerare).



Scolatelo e versatelo in una coppa capiente.



Aggiungete lo zafferano sciolto in pochissima acqua tiepida e mescolate con un cucchiaino di legno.



Aggiungete due uova e mescolate, sempre con un cucchiaino di legno.



Unite il burro...



e il parmigiano e mescolate.



Tagliate a dadini il prosciutto e la scamorza.



Bagnate le mani, prendete un po' di riso e schiacciatelo sul palmo della mano formando un disco.



Ponete al centro del disco di riso un pezzetto di prosciutto e uno di scamorza.



Richiudete l'arancino con altro riso.



Date al vostro arancino una forma rotonda lavorandolo con le mani...





e infarinatelo.



Formate allo stesso modo tutti gli altri arancini.



Preparate due piatti, uno con del pangrattato e un altro con le due uova rimanenti sbattute.



Passate gli arancini prima nelle uova sbattute...



e poi nel pangrattato.



Ecco pronti per la frittura i vostri arancini.



Friggeteli in abbondante olio di oliva o di semi. E' importante che l'olio sia ben caldo ma non bollente perchè altrimenti tenderanno a bruciarsi fuori rimanendo freddi all'interno.



Gli arancini dovranno essere ben dorati, ma soprattutto gustati caldissimi e filanti!!

[Giuliana Manca](#)