

# ARANCINI ALLO SPECK

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di riso
- 4 uova
- 1 porro
- 100 g di speck
- 60 g di burro
- 50 g di formaggio grana grattugiato
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- pangrattato
- farina
- olio per friggere

Lessare il riso.

Intanto far rosolare il porro e lo speck tritati in metà burro.

Far rassodare 1 uovo, sgusciarlo, tritarlo e unirlo a speck e porro.

Salare e pepare.

Condire il riso scolato con il burro rimasto, il grana, 1 uovo crudo e il composto di speck.

Mescolare molto bene e formare delle palline.

Infarinare, passarle in 2 uova sbattute con sale e pepe e poi nel pangrattato.

Friggere in olio ben caldo.