

# ARANCINI RUSTICI

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di riso bollito
- 250 g di piselli
- 1/2 cipolla piccola
- 3 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 2 uova
- 70 g di burro
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 bicchiere di brodo
- 4 fegatini di pollo
- 100 g di pangrattato
- olio per friggere
- sale

Tritate la cipolla e fatela rosolare in una casseruola con 20 g di burro, a calore moderato fino a quando comincia a colorarsi.

A questo punto unite i fegatini di pollo, puliti e ridotti a pezzettini, fateli insaporire per 5-6 minuti, quindi aggiungete i piselli, la salsa di pomodoro e il brodo caldo, regolate di sale e lasciate cuocere a fuoco basso per 25-30 minuti.

Ponete in una terrina il riso bollito, un uovo sbattuto, il Parmigiano grattugiato e il resto del burro, mescolate bene in modo da amalgamare il tutto, quindi ricavate dal composto tanti arancini, servendovi dell'apposito attrezzo.

Inserite in ciascun arancino un poco del ripieno preparato, con l'aiuto di un cucchiaino.

Passate tutti gli arancini prima nell'altro uovo, sbattuto e salato, poi nel pangrattato, e friggeteli in una padella con l'olio caldo, a calore moderato, fino a quando saranno ben dorati.

Toglieteli dal recipiente di cottura e passateli su un foglio di carta assorbente da cucina, per eliminare l'unto assorbito in eccesso, dopodichè trasferiteli su un piatto di portata e serviteli ben caldi.

NOTA: saporiti e semplici da realizzare, questi arancini possono essere preparati anche con avanzi di risotto; quest'ultimo, fatto ammorbidire con un po' di brodo caldo, rende gli arancini ancora più gustosi.