

# ARANCINI DI RISO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso
- formaggio grattugiato
- 50 g di carne tritata (manzo o vitello)
- 150 g di fegatini di pollo
- 1 cucchiaio di vino bianco
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 2 uova
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale

Lessate il riso, scolatelo, conditelo con burro e formaggio grattugiato.

Lasciatelo raffreddare.

In poco burro rosolate la carne tritata e i fegatini a pezzetti; bagnate con il vino e lasciate evaporare; unite la salsa di pomodoro e cuocete per dieci minuti: l'intingolo deve essere denso.

Prendete una cucchiainata di riso, fate una palla concava al centro dove mettete un po' d'intingolo e chiudete con altro riso.

Passate gli arancini prima nell'uovo sbattuto salato e poi nel pangrattato.

Friggeteli, scolateli su carta assorbente e servite.