

ARANCINI DI RISO 2

Ingredienti per 8 persone:

- 400 g di riso
- 200 g di piselli
- 130 g di regaglie di pollo
- 130 g di vitello tritato
- 90 g di burro
- 4 uova
- pangrattato
- formaggio grattugiato
- 1 cipolla
- sedano
- prezzemolo
- basilico
- brodo
- salsa di pomodoro
- zafferano
- olio d'oliva
- farina
- sale
- pepe

Rosolare la cipolla in 30 g di burro e olio.

Unire regaglie, vitello e piselli.

Far insaporire, unire la salsa diluita in un mestolo di brodo con un trito di aromi.

Salare e pepare.

Far addensare.

Rassodare 1 uovo.

Cuocere il riso al dente e asciutto incorporarvi 60 g di burro, 1 uovo, zafferano, formaggio.

Ricavare grosse polpette.

Praticare in ognuna un buco e riempire con sugo e uovo sodo.

Infarinare, passare nell'uovo battuto e friggere.