

ARANCINI FARCITI

Ingredienti per 6 persone:

- 100 g di riso originario
- 30 cl di brodo
- 2 uova
- 30 g di formaggio grana grattugiato
- 2 fette spesse di mortadella
- pangrattato
- 1 cipolla
- 20 g di burro
- 1 presa di sale
- abbondante olio d'oliva

Dorare la cipolla tritata nel burro poi unirvi il riso e farlo tostare a fuoco dolce, mescolando.

Unire poco per volta il brodo bollente e portare a cottura il riso.

Incorporare un uovo e il grana e mescolare vigorosamente.

Con questo composto formare delle palline e inserire al centro di ognuna un cubetto di mortadella.

Passarle nell'uovo sbattuto con una presa di sale, nel pangrattato e friggerle in abbondante olio caldo.