Pomì
O Così. O Pomì.

Arancinette di riso

Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 2 cucchiai
- Aglio: 1 spicchio
- Farina di riso: 2 cucchiai
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pangrattato: q.b.
- Parmigiano Grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: 1
- Riso: 200 gr
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr

Preparazione

Ma quanto sono buone le **arancinette di riso**? Io le mangerei ogni giorno, da buona siciliana le adoro e le preparo spesso, sono ideali come antipasto e perfette per un primo sfizioso, potete anche realizzarle con il riso avanzato, vanno letteralmente a ruba e potete sia cuocerle in forno che in padella!

Le arancinette di riso sono facilissime da realizzare, come prima cosa preparate il sugo: mettete la *passata classica Pomì* in un pentolino, conditela con olio, sale, pepe, aglio, peperoncino e lasciate cuocere per circa 15 minuti. Nel frattempo cuocete il riso in acqua bollente salata e scolatelo al dente.

Rimettete il riso all'interno della pentola e conditelo con il sugo e con il **parmigiano grattugiato**. Prelevate un po' di riso, formate una pallina, farcitela con un pezzettino di formaggio e poi richiudetela. Procedete in questo modo per realizzare tutte le arancinette di riso.

Mescolate due cucchiai di farina di riso con un pochino di acqua, dovrete ottenere una pastella non troppo liquida. Passate le arancinette di riso prima nella pastella e poi nel pangrattato.

Le arancinette di riso sono pronte per essere cotte, potete sia cuocerle in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20-25 minuti, sia friggerle in padella in olio di semi ben caldo.

For this recipe we used:

Passata Classica 150 gr