

Arancini

senza glutine



Ingredienti per 10 arancini

400 gr di riso #

la punta di un coltello di zafferano

1 lt circa di acqua in pentola

40 gr di olio o burro senza lattosio

30 gr di parmigiano

20 gr di pecorino

sale q.b.

150 gr di formaggio filante (mozzarella o altro)

1 uovo

Pan grattato o farina di mais entrambe senza glutine q.b. #

Procedimento

Cuocete il riso in acqua bollente salata. Aggiungete lo zafferano pochi minuti prima di fine cottura. Una volta pronto stendetelo su una teglia per farlo raffreddare. Quando è ben freddo aggiungete il parmigiano ed il pecorino. Mescolate bene il composto per far amalgamare il tutto. Bagnatevi le mani e raccogliete un pugno di riso (la misura la decidete voi), create un incavo e all'interno mettete dei cubetti di formaggio filante. Richiudete per bene fino a formare una pallina. Passatele nell'uovo ed infine nel pan grattato senza glutine. Ora non resta che friggerle fino a doratura e buon appetito.

Ricetta dal web