

ARANCINI DI RISO CON MARMELLATA DI CIPOLLE DI TROPEA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- 1 dado da brodo
- sale
- 2 uova
- burro (25gr)
- zucchero (175gr)
- mozzarella di bufala (150gr)
- pangrattato (50gr)
- 1/2 sedano
- 1/2 carota
- 20 cipolle
- riso (375gr)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (30gr)

Come si prepara

Il giorno prima, mettere a bagno le cipolle per 24 ore cambiando sovente l'acqua.

Cuocere il riso, come per un normale risotto: far soffriggere il burro con 3 cucchiaini d'olio a fuoco basso. Appassirvi il sedano e la carota tritati sottili, fino a che saranno coloriti.

Alzare il fuoco e tostare il riso per un minuto. Aggiungere il brodo ottenuto con un dado sciolto in 500 ml di acqua, e cuocere a fuoco medio per il tempo indicato sulla confezione del riso.

Far raffreddare il risotto ottenuto, quindi unire le uova sbattute, il sale, il pepe e il formaggio grattugiato.

Ricavare dal composto di riso, degli arancini piccolissimi, mettendo al centro un pezzetto di mozzarella, preferibilmente di bufala.

Passare gli arancini nel pangrattato e friggerli nell'olio bollente.

Mentre il riso cuoce, scolare con cura le cipolle messe a bagno il giorno prima, tagliarle a fettine finissime e cuocerle a fuoco dolce con lo zucchero fino a quando si disferanno e raggiungeranno una consistenza cremosa.



Disporre gli arancini bollenti nei pirottini e coprirli con un cucchiaino di marmellata di cipolle e servire.

Difficoltà: 3

Tempo: 50

Gradimento: 1

Tabella nutrizionale

Valore energetico	173 kcal 724 kJ
-------------------	--------------------

Tags

antipasti caldi, aperitivi, fritti, arancini, occasioni speciali, supplì, new, feste, tradizionale, mediterraneo

