Alessandro Borghese Kitchen Sound, Saturno contro... gli arancini!

borghese-7-e1cb3e42

ARANCINI
TRATTO DA: SATURNO CONTRO
(Costo €- Tempo 1h - Difficoltà #)

Ingredienti:
1 bustina di zafferano
500 g riso vialone nano
100 g prosciutto cotto
100 g pisellini freschi
200 g mozzarella
100 g caciocavallo semi stagionato
2 uova
Brodo vegetale q.b.
Pangrattato q.b.
Olio extravergine d’oliva q.b.
Olio d’arachidi q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione:
In una pentola, tosta il riso con un filo d’olio extravergine d’oliva.
Aggiungi lentamente il brodo vegetale e prosegui la cottura.
Stempera in una ciotolina lo zafferano con dell’acqua ed incorporalo al riso.
A fine cottura, manteca con una grattata di caciocavallo e i pisellini freschi. Lascia raffreddare.
Nel frattempo rompi le uova, salale e aggiusta di pepe. Sbatti con una forchetta.

Taglia la mozzarella a dadini.
Bagnati leggermente le mani e con l’aiuto dei palmi crea una piccola conca. Farcisci con mozzarella e prosciutto e chiudi l’arancino conferendo una forma sferica… di un pianeta!
Passa gli arancini prima nell’uovo e poi nel pangrattato per due volte.
Quando l’olio è bollente FRIGGI e preparati ad azzannarli!

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno