

# 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, sale 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***