



GUSTO IN FAMIGLIA

ARANCINO CON SPECK ALTO ADIGE

45 minuti – di media difficoltà – 4 persone



Ingredienti:

- 340 g riso per risotti
- 600 ml brodo vegetale
- 150 g provolone dolce
- 140 g Recla Speck Alto Adige IGP Julienne
- 1 bustina di zafferano
- 100 g farina
- 90 ml acqua
- 250 g pangrattato
- Olio extravergine di oliva
- Olio di semi per friggere
- Sale

Preparazione:

1. Tostare il riso in un tegame con un po' olio di oliva extravergine e iniziare, a poco a poco, a bagnarlo con il brodo caldo fino a portarlo a cottura.
2. A metà cottura unire lo zafferano.
3. Togliere il riso dal fuoco, unire lo Speck Alto Adige IGP Julienne e il provolone grattugiato con la grattugia a fori larghi.
4. Aggiustare di sale.
5. Lasciare intiepidire il composto quindi formare 12 arancini della stessa misura, con una leggera forma a cono.
6. Preparare una pastella leggera con la farina e l'acqua, passare i coni prima nella pastella e poi nel pangrattato, quindi friggerli in olio caldo fino a doratura.
7. Scolare su carta assorbente da cucina e consumare caldi.



Speck Alto Adige IGP Julienne 70g

Il connubio perfetto tra forma e gusto, che trasformerà i tuoi piatti in portate uniche. Un amico prezioso in cucina!