



ARANCINE ALL'ASTICE CON RIPIENO DI CACIOCAVALLO





35/40'

6

INGREDIENTI

6 ARANCINE

1 confezione di Sugo all'Astice Arbi 220 g

1 l di Olio per frittura

250 g Riso arboreo

50 g Caciocavallo

500 g Pan grattato grossolano

300 g Farina 00

2 Uova

Olio extravergine di oliva qb

Sale qb



- 1 Disponi in una pentola il riso, poi aggiungi il sugo all'astice ancora surgelato e copri con acqua fino al livello del riso, quindi aggiusta di sale e versa un filo d'olio, poi copri con coperchio e cuoci a fuoco vivo per 2 minuti. Abbassa la fiamma al minimo e continua la cottura per 9/10 minuti senza mai alzare il coperchio.
- 2 Alla fine mescola veloce il tutto e copri di nuovo lasciando il riso a riposare per altri 5 minuti a fuoco spento, poi stendilo a raffreddare su una teglia.
- 3 Nel frattempo scalda l'olio per frittura in una pentola capiente idonea all'uso, e taglia a cubetti il cacio cavallo.



- 4 Prendi una manciata di riso e distribuiscilo sul palmo della mano, metti al centro il caciocavallo e poi chiudi formando una pallina con una base pari, passala nella farina, nelle uova sbattute e poi nel pangrattato.
- 5 Impana tutte le arancine e infine cuocile per circa 4/5 minuti avendo cura di farle dorare, scola e asciuga bene, quindi servi in tavola.

