

## ARANCINO DI RISO CON RAGU' DI MAIALE

### Per il ragù:

- 900	g	carne di maiale tritato grosso
- 90	g	cipolla bianca alla brunoise
- 1	spicchio	aglio a meta senza anima
- 70	g	sedano bianco alla brunoise
- 1	pizzico	peperoncino fresco
- 100	ml	Aglianico
- 1	foglio	alloro
- 350	g	passata di pomodoro
-	q.b.	sale e pepe

- 200	g	salame napoletano tagliato a dadini da 5 mm
-	q.b.	pezzi di scamorza affumicata da 10 grammi

### Per il riso:

- 30	g	burro
- 25	g	scalogne
- 1/2	spicchio	aglio
- 400	g	riso
- 80	g	vino bianco
-	q.b.	Consommé per la cottura
- 80	g	burro freddo
- 75	g	parmigiano grattugiato
- 2		uova sbattute
- 70	g	piselli sbucciati
-	q.b.	sale e pepe

### Per la salsa di pomodoro:

- 50	g	cipolla bianca alla brunoise
- 2	spicchi	aglio
- 50	g	olio extra vergine
- 50	g	basilico fresco
-	q.b.	sale e pepe



### **Preparazione:**

#### Per il ragù:

- soffriggere cipolla, aglio, sedano e peperoncino e aggiungere la carne
- fare asciugare la carne completamente e bagnare a volta con vino rosso
- farlo asciugare di nuovo completamente
- aggiungere, alloro e passata di pomodoro
- farlo bollire a fuoco lento finché il ragù è pronto
- aggiungere alla fine il salame

#### Per il riso:

- soffriggere cipolla e aglio nel burro e aggiungere il riso
- bagnare con vino bianco
- finire la cottura come per un risotto bagnando sempre con consommé bollente
- mantecare con burro e parmigiano e aggiungere alla fine le uova battute e i piselli

- formare gli arancini inserendo al centro il ragù e la scamorza affumicata
- impanare con farina, uova e pane grattugiato
- friggere l'arancino e finire la cottura al forno per 10 minuti