



Arancine di riso alla carbonara

Ingredienti

350 g di riso Roma

200 g di guanciale

100 g di parmigiano misto a pecorino

2 uova intere

Pecorino in pezzi

Sale

Pepe

Per impanare: 1 uovo intero, pangrattato

Cuocere il riso in abbondante acqua salata.

A cottura, scolare far raffreddare, amalgamare le uova il formaggio e il guanciale prima fatto rosolare in una padella.

Formare le arancine, mettendo al centro di ognuna un bel pezzetto di pecorino stagionato, (in cottura si scioglierà e diventerà filante).

Ora passare le arancine nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Friggere in olio ben caldo.

Questa ricetta ha partecipato al concorso: **"Il Riso è servito"**.