

# Arancini siciliani

## Ingredienti per 4 persone:

- Ci vogliono 300gr di riso.
- Ci vogliono 50gr di piselli.
- Ci vogliono 50gr di prosciutto.
- Ci vogliono 50gr di mozzarella.
- Ci vuole un uovo.
- Ci vuole olio.
- Ci vuole sale.

## Materiale:

- Ci vuole un coltello
- Ci vuole una pentola
- Ci vuole una spatola
- Ci vuole un cucchiaio da cucina
- Ci vuole un vassoio

## Preparazione:

Fate cuocere il riso , scolatelo se necessario e lasciatelo raffreddare  
Tagliate la mozzarella e il prosciutto, metteteli insieme in una ciotola  
aggiungete i piselli .

Fate 16 sfere di riso ,scavatele, riempiatele con il prosciutto, la  
mozzarella e i piselli , chiudete il tutto .

Passatele nella farina , nell'uovo sbattuto con sale e fatele friggere in  
olio bollente . Scolate e servite !



## Arancini