ARANCINI DI RISO AL CURRY

By Monny B

Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 2 persone

- 250 ml di acqua - 50 ml di vino bianco - 100 g di toma stagionata - 200 g di pangrattato - 10 g di burro - 2 zucchine - 160 g di riso integrale - 1 cipolla - 1 cucchiaino di dado vegetale biologico - 1/2 cucchiaino di curry - Sale q b - Olio evo q b

---

1. Sbucciare una cipolla e dividerla in 4. Metterla nel boccale d'acciaio e tritare con il programma ESPERTO, 30 secondi/Velocità 12.

2. Versiamo l'olioe soffriggiamo con il programma ESPERTO, 3 minuti/Velocità 3/100°C.

3. Aggiungere il riso e le zucchine tagliate atocchetti e soffriggere altri ESPERTO, 3 minuti/Velocità 2 A/100°C.

4. Aggiungere il vino e soffriggere altri ESPERTO, 3 minuti/Velocità 2A/100°C.

5. Aggiungere l'acqua, il dado, il curry e il sale e cuocere per il tempo indicato sulla confezione del riso ESPERTO, Velocità1 A/100°C.

6. Infine inserire nel boccale il burro e far cuocere ESPERTO, 3 minuti, Velocità1 A/100°C per mantecare. Tutta la ricetta (tranne iltaglio della cipolla) va eseguita senza il tappo.

7. Lasciare raffreddare e lavorare con le mani e chiudere le due metà degli arancini inserendo all'interno un cubetto di toma.

8. Rotolare le palline ottenute nel pangrattato, disporre su una tegliaoleata e infine cuocere in forno 15 minuti/180°C

Cook Expert ■

© www.monnyb.com
Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Monny B