

### Arancini di riso

#### Ingredienti:

gr 500 riso - gr 400 carne tritata - gr 400 di piselli freschi - 2 uova - gr 50 formaggio pecorino - gr 500 pomodori da salsa - 1 foglia di sedano - 1 mazzetto di prezzemolo - mezza cipolla - olio - sale - pepe.

#### Procedimento:

lavate e tritate sedano, prezzemolo, cipolla e soffriggete il tutto in una padella, aggiungete il tritato ed il sale q.b. Fate rosolare per 10 minuti, poi unite i piselli (anche surgelati) il pomodoro e fate cuocere a fuoco lento, fino a quanto è denso. Aggiungete il pepe. Bollite il riso in acqua salata, scolatelo al dente e lasciatelo riposare per 5 minuti. Fate delle palle di media grandezza, ricavate un buco ed inserite il ragù preparato, fate assorbire l'olio in carta assorbente.

