Arancine agli spinaci

Tempo di preparazione: 55 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: uno spicchio
- Aglio: uno spicchio
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 100 gr
- Pepe: q.b.
- Riso: 500 gr
- Sale: q.b.

Panatura

- Acqua e farina di riso (o 00): q.b.
- Olio di semi per friggere: q.b.
- Pangrattato: q.b.

Ripieno

- Noce moscata: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr
- Spinaci: 250 gr

Preparazione

Le **arancine** sono una delle ricette siciliane più conosciute e amate in assoluto. Deliziose palline di riso che chi prova non può più farne a meno, oggi in una versione golosa con un riso al pomodoro ed un ripieno agli spinaci e formaggio filante, è impossibile resistere alla loro bontà sono croccanti fuori e morbide dentro, vanno letteralmente a ruba!

1. Mettete la ***passata di pomodoro Pomì*** in un pentolino insieme all'olio, ad uno spicchio di aglio, sale, pepe nero e fate cuocere il sugo per 15 minuti.
2. Cuocete il riso in acqua bollente salata e scolatelo al dente.
3. Condite il riso con il sugo, parmigiano grattugiato, pepe nero e mescolate.
4. Versate l'olio in padella e fate soffriggere uno spicchio di aglio.
5. Eliminate l'aglio ed unite gli spinaci, lasciateli cuocere per 2-3 minuti, giusto il tempo di farli appassire, ed insaporiteli poi con il parmigiano grattugiato, il pepe nero e la noce moscata.
6. Tritate grossolanamente gli spinaci.
7. Realizzate 10-12 palline di riso della stessa dimensione e farcitele poi con un pochino di spinaci e con qualche pezzettino di formaggio.
8. Chiudete le arancine e passatele prima in una pastella realizzata mischiando un po' di acqua con un po' di farina e poi nel pangrattato.
9. Friggete infine le arancine agli spinaci in olio di semi ben caldo fino a doratura.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr