

ARANCINI DI RISO **(dosi per 4 persone)**

300 gr. di riso 200, gr. di manzo tritato, 100 gr. di fontina, 100 gr. di prosciutto cotto,
50 gr. di pinoli, 2 uova, 1 cipolla, 1/2 bicchiere di vino bianco
brodo, olio d'oliva, pane grattugiato, [Grana Padano](#) grattugiato, sale q.b.

Tritate finemente la cipolla, fatela rosolare con 30 gr. di burro e 2 cucchiai d'olio d'oliva, unite il riso e portatelo a cottura completa, aggiungendo man mano un po' di brodo.

Lasciatelo raffreddare, incorporatevi un'abbondante manciata di [Grana Padano](#) grattugiato e le due uova.

Fate insaporire con una noce di burro la carne tritata.

Quando sarà colorita bagnatela con il vino bianco continuando la cottura fino a quando il sugo si sarà completamente asciugato.

Salatela.

Versate la carne in una terrina, unitevi il prosciutto tritato, la fontina tagliata a dadini e i pinoli.

Prendete una grossa cucchiaiata di riso e mettetela nel cavo della mano, adagiatevi nel centro un cucchiaino di ripieno, ricoprite con altro riso e fatene una palla lavorandola bene, in modo che il riso resti compresso perfettamente e non si sgretoli.

Preparate nello stesso modo gli altri arancini, impanateli e fateli dorare nell'olio d'oliva bollente.

In estate possono essere anche serviti tiepidi o freddi