



Arancine di spaghetti - [Visualizza sul sito](#)  
di Imma

formaggio - prosciutto cotto - zafferano

Ingredienti:

300 gr. spaghettini  
1 bustina di zafferano,  
150 prosciutto cotto una fetta spessa  
150 g di scamorza ragusana  
100 gr. di caciocavallo fresco a dadini  
100 gr. grana grattugiato  
olio di oliva extra vergine  
sale e pepe  
olio per friggere  
pane grattugiato finemente  
pastella di acqua, farina e un pizzico di sale per la panatura

Procedimento:

preparare il ripieno , tritare nel mixer il prosciutto e il formaggio, aggiungere il pepe e il caciocavallo fresco a dadini , preparare la pastella per la panatura con acqua , farina oo e pizzico di sale, il pangrattato pronto in una scodella .  
mettere a cottura la pasta in acqua salata con l'aggiunta di 3 cucchiari di olio evo e lo zafferano, scolare condire con il grana e altri 2 cucchiari di olio, preparare velocemente le pallotte di pasta al centro inserire un pò di ripieno e alcuni dadini di formaggio, chiudere pressando con le mani dando la forma rotonda , preparare tutte le arancine , poi passarle nella pastella e nel pangrattato.  
friggere in abbondante olio.



