



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 cucchiaini di olio evo e lo zafferano, scolare condire con il grana e altri 2 cucchiaini 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.



