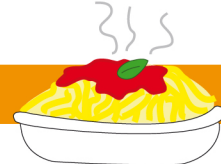


Arancinette - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

arancine - arancinette - buffet - feste - compleanno





Il ripieno delle arancinette, sia bianco che rosso è amalgamato al riso mentre nelle arancine il condimento è al centro del riso che rimane "pulito"  
La panatura è leggera: una pastella lenta ottenuta mischiando più acqua che farina. Dopo si procede alla panatura con pangrattato finissimo. Le dimensioni le vedete in relazione alle dimensioni della mano  
Questi 7 pezzi pesavano 450 grammi quindi consideriamo che 16 pezzi pesano un chilo (condimento incluso però)

[Vai alla discussione sul forum](#)