Receta de Arancinis de Arroz con Mozarella

07 Feb 2016

Buenos días a tod@s, para este lunes os recomiendo esta rica receta de origen siciliano, con ella podrás aprovechar el arroz sobrante de alguna comida o también prepararlo en ese instante, lo cierto es que resultan muy ricos estos **Arancinis de Arroz**, y podéis servirlos como aperitivo o como plato único, espero que os gusten.

Ingredientes

- Arroz hervido (sobrante)
- Mozzarella en cubitos
- Harina
- Pan rallado
- Huevos
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Formar bolitas, del tamaño que queráis, con el arroz
2. En el centro de cada bolita, introducir un poquito de mozarella
3. Pasar las bolitas por harina, después por huevo batido y por último pasarlas por pan rallado
4. Freír en abundante aceite bien caliente unos ocho o diez minutos, hasta que estén doraditos
5. Poner sobre papel absorbente para que escurran el exceso de aceite
6. Servir caliente y si queréis acompañar de una ensalada y....buen provecho!!!