



> 09/02/2023

PAESE: Italia

DIFFUSIONE: online

SITO WEB: <https://bit.ly/3ILcKXZ>

## Arancini di zucca con gorgonzola e taleggio

09/02/2023

La ricetta di oggi unisce alcuni sapori tipici del nord Italia, quello della zucca, del taleggio e del gorgonzola ad esempio, ad un piatto che invece ci ricorda la Sicilia. Vi propongo degli arancini con dei gustosi e particolari ripieni.

Ingredienti per 10 arancini

Per la crema di zucca

zucca Delica polpa 175 g

cipolla tritata 50 g

salvia 2 foglie

rosmarino 1 rametto

erba cipollina 3 fili

timo 2 rametti

olio extravergine di oliva 3-4 cucchiari

brodo vegetale 150 g

sale e pepe q.b.

Per il riso

riso Arborio 250 g

brodo vegetale 600-700 g

vino bianco 100 ml

formaggio grattugiato 60 g

burro 50 g

sale e pepe q.b.

Per il ripieno di Taleggio e piselli

Taleggio 100 g

piselli 20 g

Per il ripieno di Spianata e Gorgonzola

Spianata piccante 35 g

gorgonzola DOP 100



PAESE: Italia

DIFFUSIONE: online

SITO WEB: <https://bit.ly/3ILcKXZ>

> 09/02/2023

Per l'impanatura  
uova medie 2  
pangrattato q.b.  
Per friggere  
olio di arachidi 1,5 l

### Procedimento

Prepara la crema di zucca

Per preparare i tuoi arancini, inizia dalla zucca: sbucciala, elimina i semi e i filamenti interni quindi taglia la polpa in piccoli cubetti \*.

Trita la cipolla e lasciala appassire con l'olio a fuoco molto basso per almeno 15 minuti, aggiungendo poco brodo, se dovesse tendere a scurirsi. Unisci le erbe aromatiche, poi aggiungi la zucca e ricoprila a filo con il brodo vegetale caldo.

Quando la zucca sarà tenera, frulla tutto col frullatore ad immersione fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Per il risotto

Fai tostare il riso a secco in un tegame riscaldato; dopo un paio di minuti, sfuma con il vino bianco. Attendi che sia evaporato completamente e unisci il brodo vegetale caldo poco alla volta, fino a metà cottura del riso. A questo punto, aggiungi la crema di zucca e se necessario altro brodo. Finisci la cottura, avendo cura di ottenere un risotto molto asciutto. Spegni il fuoco, aggiungi il burro e una volta sciolto, il formaggio grattugiato, poi mescola per bene.

Stendi il risotto in una teglia formando uno strato sottile, quindi lascia raffreddare completamente.

Il ripieno e la composizione

Fai saltare in padella con un filo d'olio i piselli per 5 minuti, (oppure lasciali solamente scongelare) poi taglia il Taleggio e il salame a cubetti. Dividi il risotto in 10 parti uguali nella teglia oppure prendine circa 100 g e stendilo sul palmo della mano, fino ad ottenere uno strato sottile.

Metti al centro il Taleggio (15-20 g) e i piselli e richiudi la mano; aiutati con l'altra fino a formare una palla con al centro il ripieno.

Prepara l'altro arancino mettendo al centro il gorgonzola (15-20 g) e qualche cubetto di salame poi richiudi il riso per formare una palla che lavorerai su un'estremità per formare una punta conica.



> 09/02/2023

PAESE: Italia

DIFFUSIONE: online

SITO WEB: <https://bit.ly/3ILcKXZ>

Procedi in questo modo fino a terminare gli ingredienti, modellando quindi una sfera per il ripieno al taleggio e una sagoma a punta per il ripieno al gorgonzola \*(dovresti ottenere circa 10 arancini\*).

Cuoci e gusta

Passa gli arancini ottenuti nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato, quindi friggili in abbondante olio di arachide a 175° fino a che diventeranno ben dorati.

Scolali con una schiumarola e poggiali su della carta assorbente da cucina, quindi servi i tuoi arancini di zucca con taleggio e gorgonzola ancora caldi!

