Arancine di patate al formaggio ricetta siciliana sfiziosa

Autore: Redazione

Data: 22 Marzo 2019

Le arancine di patate al formaggio sono un **delizioso antipasto siciliano**. Realizzarle è davvero semplice ma, naturalmente, serve il tempo necessario per realizzare tutti i passaggi. Il termine arancine, solitamente, viene utilizzato nella **cucina siciliana** per indicare quelle classiche di riso.

Oggi vi proponiamo una variante sul tema, che ha come ingrediente principale le patate. Non indugiamo oltre con le introduzioni, ma vediamo subito come **cucinarle**.

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di patate
- 3 uova
- 2 tuorli
- 40 g di burro
- 50 g di caciocavallo grattugiato
- farina

- pangrattato250 g di formaggio primosale
- olio extravergine d’oliva
- sale e pepe

Procedimento

1. Lavate le patate e lessatele con la buccia in acqua salata.
2. Pelatele e passatele ancora calde nello schiacciapatate.
3. Fate intiepidire e impastate la purea ottenuta con 2 tuorli, il burro e il caciocavallo.
4. Regolate di sale, insaporite con il pepe e formate delle palline grandi quanto un mandarino.
5. Fate un buco in ciascuna di esse e farcite con il primosale a dadini.
6. Richiudete le arancine e infarinatele.
7. Passatele nelle uova battute con una presa di sale e impanate.
8. Friggete in olio abbondante.
9. Servite calde.

Buon appetito!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/arancine-di-patate-al-formaggio-ricetta/

Generato il 13/11/2026