



## ARANCINO CON CREMA DI ZUCCA E PANCETTA VEGETALE

Ricetta della scuola di cucina “Myda” di Catania



### Ingredienti

riso  
zucca  
sale e pepe  
olio extravergine di oliva  
parmigiano o lievito  
cubetti vegetali Good&Green Mopur  
salsa di soia  
mozzarella vegan

### Procedimento

Bollire il riso e, appena cotto, stenderlo su un vassoio a raffreddare. Cuocere la zucca in forno con aromi a piacere oppure in tegame. Raccogliere la polpa di zucca, schiacciarla o frullarla e condirla con sale, pepe e un filo d'olio. Per la versione classica aggiungere del Parmigiano, per la versione vegan aggiungere un pizzico di lievito a scaglie per insaporire. In un padellino, far insaporire i cubetti vegetali Good & Green Mopur, con un filo d'olio extravergine di oliva e, a piacere, un po' di salsa di soia. Creare una pallina di riso, appiattirla e inserire al centro un po' di crema di zucca, i cubetti e della mozzarella vegan. Per la versione classica aggiungere qualche cubetto di provola affumicata. Chiudere la farcia con lo stesso riso, dando forma rotonda oppure ovale. Passare in una pastella di acqua e farina, poi nel pangrattato e friggere fino a doratura.