Arancini con le seppie e i piselli

Ingredienti per 6 persone

500 gr. di riso Carnaroli
2 seppie di media grandezza
olio extra vergine di oliva q.b.
1/2 cipolla tagliata finemente
2 spicchi d'aglio
200 gr. di salsa di pomodoro
1/2 bicchiere di vino bianco
1 foglia di alloro
300 gr. di piselli
sale q.b.
olio di semi per friggere q.b.

Per la panatura

acqua e farina q.b.
pangrattato q.b.

Spelliamo le seppie e togliamo l'osso centrale, laviamole e tagliamole a listarelle sottili. In un tegame mettiamo un po' d'olio, la cipolla, uno spicchio d'aglio e soffriggiamo le seppie. Sfumiamo con il vino e poi aggiungiamo la salsa di pomodoro, qualche cucchiaio di acqua e una foglia di alloro. Saliamo, copriamo il tegame e cuociamo a fuoco medio. Quando le seppie saranno ben cotte, aggiungiamo il riso, mescoliamo e facciamo insaporire. Aggiungiamo acqua bollente e portiamo il riso a cottura. Poi, lasciamolo raffreddare completamente. Nel frattempo, saltiamo i piselli in padella con aglio e olio. Formiamo gli arancini mettendo al centro i piselli e un pezzetto di seppia del nostro sugo. Prepariamo una pastella con acqua e farina e passiamo gli arancini prima in questo composto e poi nel panegrattato.

Friggiamoli in olio di semi profondo e scoliamoli su una carta da cucina.