



Suppli

[Del 12/05/2002 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Fritti](#)]

Ingredienti: 4 persone: 300 gr. di riso per risotti, 200 gr. di pomodori pelati, 100 gr. di mozzarella, brodo q.b., 2 uova di media grandezza, 80 gr. di parmigiano, pangrattato, 4 cucchiaini di farina, birra q.b., 1/2 bicchiere di vino bianco, 50 gr. di cipolla, una noce di burro, olio di semi.

Mettiamo in una pentola un litro e mezzo di brodo a scaldare: ci servirà per aggiungerlo al riso durante la cottura. Mentre il brodo scalda mettiamo in un'altra pentola il burro e la cipolla ad imbiondire; quando la cipolla sarà pronta mettiamoci il pomodoro tagliato a pezzetti e facciamolo cuocere qualche minuto. Aggiungiamo poi il riso e facciamolo amalgamare al sugo di pomodoro mescolando di continuo per un minuto. Poi cominciamo ad aggiungere un paio di mestoli di brodo bollente e facciamo cuocere. Di tanto in tanto non appena il brodo evapora, aggiungiamo un altro mestolo di brodo. Dovremo quindi giungere al punto in cui il riso comincia ad essere al dente (se il tempo di cottura è 20 minuti allora il momento giusto è dopo 10 minuti); a questo punto alziamo il fuoco e mescolando di continuo facciamo evaporare completamente in modo che il riso diventi il più asciutto possibile. Fate attenzione a far giungere il riso non al dente ma molto al dente, perché quando friggeremo i supplì continuerà a cuocersi; ed inoltre dovrà essere il più asciutto possibile. Appena fatto regolate il sale (dipende da quanto sale c'era nel brodo che avete aggiunto) Quando il riso è ancora bollente dentro la pentola, rompete un uovo dentro e aggiungete il parmigiano e amalgamate molto bene. Mentre il riso si raffredda, preparate la pastella: mettete in una scodella 3 cucchiaini di farina e rompeteci l'uovo rimasto; mentre sbattete aggiungete tanta birra quanta ne occorre per fare una pastella di media consistenza; se dovesse essere troppo liquida aggiungete l'altro cucchiaino di farina; regolate il sale e la pastella è pronta. Ora in un altro piatto mettete il pangrattato. A questo punto quando il riso si sarà completamente raffreddato, prendetene un cucchiaino, mettete all'interno un cubetto di mozzarella, date al riso la classica forma del supplì, poi passatelo prima nella pastella poi nel pangrattato. Preparate tutti i supplì, poi frigeteli in abbondante olio di semi bollente.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]



[Home](#) • [Cerca](#) • [Cosa c'e' nella dispensa?](#) • [Invia ricette!](#) • [4 chiacchiere](#) • [Menu' speciali](#) • [Contattaci](#)