

SUPPLI'AL TELEFONO

Scritto da Administrator

Mercoledì 12 Novembre 2014 15:55 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 12 Novembre 2014 19:19



I supplì, fritto tipicamente romano, è un piatto semplice da preparare, ma che richiede tempo. Per questa ragione vale la pena farne più di quelli che pensiamo di utilizzare e congelare gli altri, in modo da averli già pronti da friggere quando ne avremo voglia.

Nella ricetta originale originale il ragù andrebbe preparato con i fegatini del pollo, ma poiché non a tutti piacciono, spesso si preparano con un ragù normale.

I supplì piacciono a tutti, io non ho mai trovato qualcuno che non li mangia!

Ma perché “al telefono”? Questa è la caratteristica dei supplì romani: la mozzarella all’interno deve filare talmente tanto da fare in modo che, una volta che si dividono a metà, queste due restano comunque unite grazie a un filo sottile che è la mozzarella.

SUPPLI'AL TELEFONO

Scritto da Administrator

Mercoledì 12 Novembre 2014 15:55 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 12 Novembre 2014 19:19

INGREDIENTI per... tanti supplì.

500 gr di riso Roma o Carnaroli

30 gr di cipolla bianca

400 gr di pomodori pelati frullati

brodo di carne o vegetale

50 gr di burro

100 gr di parmigiano reggiano grattugiato

100 ml di vino bianco

40 gr di regaglie (fegatini di pollo) facoltative perchè non a tutti piacciono

300 gr di carne tritata

sale, pepe

SUPPLI'AL TELEFONO

Scritto da Administrator

Mercoledì 12 Novembre 2014 15:55 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 12 Novembre 2014 19:19

1 uovo per l'impasto

3 uova per impanare

200 gr di mozzarella "vera", non quella "per pizza"

200 gr di pane grattato

1,5 lt di olio di arachidi

PREPARAZIONE:

Tritate la cipolla e cuocetela a fuoco basso con poco olio finchè diventa trasparente, quindi aggiungete i fegatini tritati, se vi piacciono e la carne tritata.

Sfumate con il vino bianco, lasciate evaporare, quindi unite i pomodori passati.

Aggiungete sale e pepe a piacere, coprite e lasciate cuocere almeno 20 minuti con il coperchio.

A parte scaldate il brodo.

Versate il riso nel sugo di pomodori e cuocetelo al dente aggiungendo di tanto in tanto il brodo

SUPPLI'AL TELEFONO

Scritto da Administrator

Mercoledì 12 Novembre 2014 15:55 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 12 Novembre 2014 19:19

caldo.

Appena il riso è pronto toglietelo dal fuoco e aggiungete il burro e il parmigiano.

Versatelo in una ciotola capiente in modo da farlo raffreddare prima, quando è freddo unite l'uovo sbattuto mescolando bene.

Nel frattempo tagliate la mozzarella a dadini.

Per lavorare meglio, preparate sul piano di lavoro la ciotola con il riso, il piatto con la mozzarella, un piatto con le uova sbattute, un piatto con il pangrattato ed un piatto grande dove metterete i supplì pronti per essere fritti.

Prendete una cucchiata di riso nel palmo della mano, fate un incavo al centro e mettete un dadino di mozzarella, chiudete bene e date la classica forma a "uovo".

Passate, quindi, il supplì nell'uovo e in ultimo nel pangrattato. Stringete bene tra le mani per far aderire il pangrattato all'uovo e mettete i supplì da parte.

A questo punto avete due scelte: o li friggete subito in olio ben caldo e li mangiate anche subito, perché il fritto va "cotto e mangiato".

Oppure potete congelarli così come sono. Nel momento in cui vi serviranno, basterà riportarli a temperatura ambiente e friggerli. Saranno come appena fatti!

SUPPLI'AL TELEFONO

Scritto da Administrator

Mercoledì 12 Novembre 2014 15:55 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 12 Novembre 2014 19:19

CONSIGLI:

- La cosa migliore è preparare il riso il giorno prima in modo che si compatti per bene.
- Il riso non deve essere spappolato o eccessivamente cotto, ma deve rimanere piuttosto al dente e, per un risultato migliore, dovrebbe essere anche abbastanza pepato.
- Non salate le uova altrimenti la frittura si spappola. Aggiungetelo a frittura ultimata.
- Scaldate bene l'olio, a 170 °, e cuocete i supplì fin quando non risultano abbastanza dorati. Attenzione, se l'olio è troppo caldo rischiate di bruciarli esternamente, mentre l'interno sarà ancora freddo e non filante.