

SUPLÌ ΣΟΥΠΛΙ

ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΡΥΖΙΟΥ



Υλικά: (για 4 άτομα)

350 γρ. ρύζι
500 γρ. σάλτσα ragù (είδος κρέατος)
2 αυγά
100 γρ. μοτσαρέλα κομμένη σε κύβους
100 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
1000 ml ζωμό κρέατος
αλεύρι και ψωμί ψίχα (για την επίστρωση)
έξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
αλάτι

Εκτέλεση:

1. Σε μία κατσαρόλα ρίχνουμε το ελαιόλαδο και ζεσταίνουμε. Έπειτα σοτάρουμε το ρύζι για περίπου 2 λεπτά.
2. Προσθέτουμε συνεχώς ζωμό ώστε να μαγειρευτεί το ρύζι.
3. Όταν το ρύζι είναι "al dente" προσθέτουμε αλάτι, λίγο ελαιόλαδο, σάλτσα ragù, την παρμεζάνα και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει κρεμώδες.

4. Σβήνουμε τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
5. Πλάθουμε μπαλάκι και το πιέζουμε ανάμεσα στις παλάμες μας, ώστε να σχηματιστεί ένας δίσκος ρυζιού. Στο κέντρο του δίσκου βάζουμε κύβους μοτσαρέλας και κλείνουμε το χέρι μας ώστε να καλυφθεί το μείγμα από το ρύζι. Πλάθουμε προσεκτικά σε οβάλ σχήμα και συνεχίζουμε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσουν τα υλικά μας.
6. Πανάρουμε τις κροκέτες μας με αλεύρι, αυγό και ψίχα ψωμιού έως ότου καλυφθούν εντελώς.
7. Σε κατσαρόλα βάζουμε ελαιόλαδο περίπου 5 εκ. βάθος και σε πολύ ψηλή θερμοκρασία τηγανίζουμε τα σουπλί.
8. Τα τηγανίζουμε μέχρι να πάρουν το χρυσαφί/πορτοκαλί χρώμα που θέλουμε.
9. Τα βγάζουμε με τρυπητή σπάτουλα και τα τοποθετούμε σε πιατέλα με απορροφητικό χαρτί.
10. Σερβίρονται ζεστά.

Σημειώσεις:

Στη Ρώμη το τοπικό όνομα του φαγητού αυτού είναι "Suppli al telefono" (τηλεφωνώντας στους προμηθευτές). Ο τίτλος είναι χιουμοριστικός και περιγράφει το γεγονός ότι αν κόψεις με το χέρι σου την κροκέτα στα δύο, εμφανίζεται η μοτσαρέλα σαν λάστιχο. Αυτό συμβαίνει όταν οι κροκέτες έχουν τηγανιστεί όπως πρέπει και είναι πολύ ζεστές. Σήμερα το φαγητό αυτό είναι ευρέως διαδεδομένο σε όλη την Ιταλία και γενικώς σερβίρεται σε πιτσαρίες ως ορεκτικό.