

SUPPLÌ

FRIED STUFFED RICE BALLS



Składniki dla 4 osób:

350 g ryżu
500 gr ragù sos (mięśny)
2 jajka
100 g pokrojonego w kostkę sera mozzarella
100 g drobno startego parmezanu
1000 ml bulionu
mąka i bułka tarta do panierki
extra virgin oliwa z oliwek
sól

Przygotowanie

1. Włączyć do garnka ustawionego na średnim ogniu oliwę z oliwek i dodać ryż i podsmażyć go przez około 2 minuty.
2. Dodać tyle gorącego rosółu aby pokryć ryż i gdy bulion prawie całkowicie odparowuje, dodawać go ciągle aż ryż będzie ugotowany.
3. Gdy ryż jest ugotowany "al dente", dodać sól, trochę oleju, sos ragu, starty parmezan i mieszać szybko, aż stanie się kremowy. Wyłączyć ogień i pozostawić do schłodzenia do temperatury pokojowej.

4. Gdy ryż ostygnie można formować suppli: podnieść garść mieszanki ryżowej, przygotować małe kulki i mocno nacisnąć, umieścić kostkę mozzarelli w środku. Mocno nacisnąć ryż i uformować typowy owalny kształt.
5. Zanurzyć kule ryżu w mące.
6. Następnie w kubku z roztrzepanymi jajkami i wreszcie opanierować dobrze w bułce tartej. Powtarzać aż ryż jest cały pokryty.
7. Wlać do garnka oliwę z oliwek, około 5 cm głębokości, umieścić na dużym ogniu, a następnie wrzucać suppli.
8. Smażyć na złoty kolor z każdej strony, przewracając
9. Wyjąć łyżką drewnianą i umieścić na papierze kuchennym, aby usunąć nadmiar oleju.
10. Podawać na gorąco.

Uwagi

W Rzymie lokalna pełna nazwa "Supplia telefono" (telefonicznie suppli) żartobliwie ze względu na "drut" z mozzarelli, który jest tworzony między rękami podczas cięcia suppli na pół, świadczy to o tym że suppli jest doskonale przygotowane i bardzo gorące. Jeśli nie ma "drut" z białego sera mozzarella, suppli nie jest doskonały! Obecnie Suppli jest powszechnie podawane we Włoszech w "pizzerie" (Pizzeriach) jako przekąska.