



## Le nostre ricette

### Supplì al telefono

tempo di preparazione: ⌚ 100'

difficoltà: 🍳🍳

#### ingredienti:

Per 20 supplì (6 persone):

400 g di riso semifino;  
3 ventrigli e 3 fegatini di pollo;  
20 g di funghi secchi;  
300 g di passata di pomodoro;  
circa 1,2 l di brodo;



1 cipolla; 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva;  
1/2 bicchiere di vino bianco secco;  
1 grossa noce di burro;  
60 g di parmigiano grattugiato;  
1 mozzarella [o fiordilatte] del peso di circa 200 g;  
2 uova; 200 g di pangrattato;  
sale e pepe; olio di oliva o di arachide per friggere

#### preparazione:

Fate ammolare i funghi secchi in acqua tiepida. Ripulite i ventrigli dal grasso, lavateli e tagliateli a dadini. Scaldate l'olio e fatevi appassire dolcemente la cipolla tritata. Unite i ventrigli e proseguite la rosolatura fino a quando la cipolla sarà imbiondita. Bagnate con il vino e, quando è sfumato, unite la passata di pomodoro, i funghi secchi, strizzati e tagliuzzati, sale e pepe. Abbassate la fiamma, incoperchiate e lasciate cuocere per una mezz'ora controllando che il sugo non asciughi troppo. A questo punto versate nella casseruola i fegatini tagliati a dadini e lasciate cuocere ancora pochi minuti prima di unire anche il riso. Lasciatelo insaporire nel sugo fino a quando sarà quasi asciutto quindi cominciate ad aggiungere il brodo bollente, un mestolo alla volta, e portate a cottura il risotto, a fuoco vivace, lasciandolo un po' al dente. Regolate il sale quindi, fuori dal fuoco, amalgamatevi il burro e il formaggio e mescolate bene. Versatelo sul tavolo di marmo [o su due piatti da portata], allargatelo e lasciatelo raffreddare. Tagliate a dadini la mozzarella [se è molto fresca e quindi molto umida asciugatela con la carta da cucina] e, una volta che il riso è completamente freddo, prendetene in mano una cucchiata colma, infilatevi al centro qualche dadino di mozzarella e richiudete premendo bene. Formate i supplì dando loro la tipica forma a uovo quindi passateli nelle uova sbattute e rivestiteli con il pangrattato. Lasciateli riposare per un paio d'ore prima di friggerli in abbondantissimo olio caldo [175°], quindi scolateli e passateli su un doppio foglio di carta da cucina. Serviteli ben caldi.