Pomì
O Così. O Pomì.

Supplì di riso

Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Brodo vegetale: qb
- Burro: 1 noce
- Carne di manzo macinata: 500 g
- Carote: 100 g
- Cipolla: 100 g
- Farina: qb
- Mozzarella fior di latte: 150 g
- Olio d'oliva: 3 cl o 30 g
- Olio di semi di arachide: qb
- Pangrattato: qb
- Parmigiano grattugiato: 30 g
- Riso: 250 g
- Sale e pepe: a piacere
- Sedano: 100 g
- Uova: 2 medie
- Uovo: 1 medio
- Vino bianco secco: 200 ml

Preparazione

1. Soffriggete gli odori in olio d’oliva (a scelta burro) e aggiungete la carne macinata.
2. Sfumate la carne con vino bianco e lasciate evaporare. Aggiungete il ***pomodoro a cubetti Pomì*** e cuocete a fuoco basso per 1 ora circa. Fate sgocciolare la mozzarella.
3. Versate il riso nel ragù e portatelo a cottura aggiungendo, man mano, qualche mestolo di brodo bollente. Quando il riso sarà cotto dovrà risultare molto asciutto e colloso. Lasciate raffreddare e unite al riso e al ragù l’uovo, il parmigiano e la noce di burro.
4. Amalgamate bene il tutto e prelevatene un cucchiaio per stenderlo nel vostro palmo e posizionate al centro uno o due cubetti di mozzarella ben asciutta.
5. Richiudete con altro riso e pressate bene il supplì fra le mani dandogli una forma ovale. Impanate i supplì passandoli prima nella farina, poi nell’uovo sbattuto e infine nel pangrattato. Scaldate abbondante olio di semi e friggetevi pochi supplì per volta a fuoco medio fino a quando non saranno dorati in modo uniforme.
6. Scolate i supplì di riso su carta assorbente e serviteli immediatamente per ottenere l’effetto cuore filante.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 300 g