

Suppli pomodoro e mozzarella



Tempo di preparazione: 45 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (15 pezzi circa)

• Ingredienti

- Passata Classica 3x200g 200 g
- Brodo vegetale mezzo litro
- Cipolla 1
- Olio di semi per friggere q.b.
- Olio extra vergine di oliva 3 cucchiari
- Pangrattato q.b.
- Parmigiano grattugiato 50 g
- Pepe nero q.b.
- Riso 300 g
- Sale q.b.
- Scamorza 150 g
- Uovo 1

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

I **suppli pomodoro e mozzarella** sono delle deliziose crocchette di riso al pomodoro con un cuore filante e la panatura croccante.

Sono **golosi e sfiziosissimi**, ideali come **antipasto** o come **primo piatto** goloso, uno tira l'altro sono davvero irresistibili!

1. Versate l'olio in padella e fate imbiondire la cipolla tritata finemente. Aggiungete il riso e fatelo tostare per un minutino. Unite la passata di pomodoro, salatela leggermente e, versando un po' di brodo vegetale per volta, portate il risotto a cottura.
2. Condite il riso con il parmigiano grattugiato e pepe nero, deve essere ben asciutto, lasciatelo raffreddare completamente.
3. Prendete un po' di riso, farcitelo con un pezzettino di scamorza e chiudete la crocchetta formando una sorta di panzerotto allungato.
4. Passate i suppli nell'uovo sbattuto con un pizzico di sale e poi nel pangrattato, friggetele poi in olio caldissimo fino a doratura.

- *Elena Laudicina*