СУППЛИ

Продолжаем наше путешествие по Италии с брендом итальянской бытовой техники Candy.

Suppli - так Итальянцы назвали это блюдо на манер французского слова "сюрприз".
Суппли - блюдо Римской кухни, представляет собой рисовые шарики с моцареллой внутри, которое подают на закуску.
В Сицилийской кухне это блюдо вы встретите под названием Аранчини - маленькие апельсины, и действительно обвалянные в панировке и обжаренные во фритюре рисовые шарики очень похожи на маленькие апельсинки.
Изначально шарики начиняли куриными потрошками, также встречаются вариации с мясом. Соус к ним может быть, как томатным, так и сырным. Но мой выбор - это мягкая тягучая моцарелла внутри, ее и приготовим!
Вы конечно можете просто отварить рис, но итальянцы готовят суппли только из ризотто. Начнем именно с него.

Понадобится:

Для ризотто:
рис арборио – 200 граммов
лук – ½
сливочное масло – 30 граммов
оливковое масло – 30 граммов
белое сухое вино – 100 миллилитров
вода или бульон – 500 миллилитров
пармезан – 80 граммов

Для суппли:

остывшее ризотто – 500 граммов
шарики моцареллы – 20 штук
панировочные сухари – 1 стакан
яйца – 2 штуки
масло растительное для фритюра – 500 миллилитров

Приготовление:

Готовим ризотто.
Разогрей сковороду с толстым дном и растопи в нем сливочное и оливковое масло.
Немного обжарь мелко порезанный лук, до прозрачности.
Всыпь рис на сковороду и помешивая готовь пару минут, пока рис не впитает все масло и не станет прозрачным.
Влей вино и выпари его полностью помешивая.
Убавь огонь на минимум (на индукционной варочной поверхности Канди выстави на 4) влей 150 миллилитров воды или бульона и готовь пока она не выпарится.
Готовь в течение 20 минут, добавляя по необходимости жидкость и помешивая.
Когда рис будет почти готов, посоли его, добавь натертый пармезан, перемешай и сними с плиты.
Для приготовления суппли ризотто нужно остудить.

Формируем суппли.
В небольшую мисочку разбей яйца и разболтай вилкой.
Во вторую мисочку высыпь панировочные сухари.
Возьми в руку рис, разравняй его и выложи в центр шарик моцареллы, сформируй шарик.
Окуни шарик в яйцо, а затем обваляй в сухарях.
В сотейнике нагрей растительное масло и обжарь шарики по несколько минут в нем до золотистого цвета.
Готовые шарики выложи на бумажное полотенце.
Подавай горячими, тогда моцарелла внутри будет тянуться.