

Antipasti & Piattini

Queste ricette possono essere utilizzate anche per realizzare piatti unici un po' sfiziosi da sostituire alla solita pasta e al classico arrosto. Abbinati a una buona verdura o ad un piatto di affettati e formaggi, ecco servita un'alternativa per movimentare il consueto ménage quotidiano... almeno a tavola.

Suppli ☺

Devo essere onesta: è Fabio, il mio romanissimo marito, il vero maestro in fatto di supplì. Io diciamo che sono... un'apprendista di buona volontà! A casa nostra è un piatto che viene cucinato sempre il giorno dopo il risotto: infatti si tratta di un perfetto jolly per riciclare l'avanzo del giorno prima. E non importa se è rosso, giallo o alle verdure, il supplì verrà bene sempre e comunque, tanto che vi sorprenderete ben presto a cucinare quantità spropositate di risotto, pregustandovi già il fritto del giorno successivo, parola mia!

- 1-2 mozzarelle
- 1 uovo
- risotto avanzato del giorno prima
- farina
- (altrimenti 300 g di riso già bollito,
- pangrattato
- condito con sugo rosso, grana e fatto
- olio di semi per friggere
- raffreddare)

Tagliare le mozzarelle a dadini di circa 1 cm e ½. Sbattere le uova. Prendere una manciata di riso con le mani, mettervi al centro un dadino di mozzarella, richiudere la pallina, passarla nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato. Continuare fino a esaurimento degli ingredienti. Friggere i supplì in abbondante olio bollente e mangiarli caldi o tiepidi.