



SUPPLÌ DI RISO ALL'AMATRICIANA

INGREDIENTI

Ingredienti per 4 supplì

Tempo di preparazione: 60 minuti

Difficoltà: Media

- Riso Carnaroli 160 g;
- Guanciale 80 g;
- Pomdori pelati 150 g;
- Pecorino grattugiato 80 g;
- Burro, 50 g;
- Mozzarella fiordilatte, 80 g;
- Pepe q.b.;
- Uovo, 2;
- Pangrattato 80 g;
- Olio di semi per friggere.



PREPARAZIONE

- Rosolate il guanciale, tagliato a cubetti all'interno di **Brocca Microcook**, a 900W per circa 5-6 minuti, rigirandolo ogni minuti;
- Unite i pomodori pelati, regolate di sale e lasciate cuocere per circa 10 minuti a 900W, mescolando a metà cottura;
- Cuocete il riso carnaroli all'interno di **Cuoci Riso Giga** per 16 minuti a 900W;
- Unite la salsa di pomodoro e guanciale al riso, mantecate con burro e pecorino e lasciate raffreddare completamente;
- Formate i supplì utilizzando **Picciriddu** con **forma a goccia**, inserendo un cubo di mozzarella al centro, e ricoprendo con altro riso;
- Passate i supplì prima nella farina, quindi nell'uovo e poi nel pangrattato;
- Friggete in abbondante olio di semi e servite caldissimi.

