



## СУППЛИ

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

Suppli - так итальянцы называли 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 обваленные 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.