

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **SUPPLI AL TELEFONO OU BOULETTES DE RIZ FARCIES**

~34 suppli

**300g riz italien Nano Vialone ou Arborio ou Carneroli - 1/2 oignon - beurre 1/2 sel - 50cl bouillon de légumes - 5cl vin blanc sec - 400g pulpe de tomates - 2 càs d'huile d'olive - 250g mozzarella - 3 oeufs - 50g parmesan - farine - chapelure - huile pour friture soit arachide soit pépins de raisin - sel -**

**Couper la mozzarella en petits cubes, les laisser dégorger dans une passoire ~30 minutes. Réchauffer le bouillon. Réserver au chaud. Verser la pulpe de tomates dans une casserole avec 1 càs d'huile d'olive. Saler. Cuire 10 minutes. Réserver, laisser tiédir. Eplucher, émincer l'oignon. Verser dans une casserole. Ajouter 25g de beurre + 1 càs d'huile d'olive, faire revenir 1 minute en remuant. Ajouter le riz, remuer jusqu'à ce que le riz soit translucide. Verser le vin blanc. Remuer et cuire jusqu'à ce que le vin soit absorbé par le riz. Ajouter le bouillon en remuant, cuire 10 minutes puis verser la pulpe de tomates et cuire encore 10 minutes. Ôter la casserole du feu ajouter 20g de parmesan râpé et une belle noix de beurre. Remuer. Etaler le risotto dans un plat à gratin.**

**Laisser refroidir. Verser le tout dans un saladier ajouter 1 oeuf battu et le reste de parmesan râpé. Saler. Bien mélanger. Façonner les boulettes : prélever du riz dans la main, loger au creux un cube de mozzarella, former une boule dans la paume, bien serrer, réserver. Poursuivre jusqu'à épuisement des ingrédients. Pour faciliter la forme mouiller les mains de temps en temps.**

**Préparer 3 assiettes : une avec de la farine, une avec 2 oeufs battus, une autre avec de la chapelure.**

**Passer chaque suppli ou boulette dans la farine puis dans les oeufs et enfin dans la chapelure. Bien enrober. Réserver sur un plat. Verser l'huile de friture dans une grande poêle et chauffer. Frire quelques boulettes dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les égoutter sur du papier absorbant. Les saler. Réserver une fois refroidies dans une boîte hermétique au réfrigérateur jusqu'au lendemain.**

**Le lendemain préchauffer le four à 160°. Réchauffer les suppli 10 minutes sur plaque. Servir.**