Supplì al nero di seppia



Oggi vi propongo una cosa buonissima e utile anche in caso avanzi del risotto: i **supplì al nero di seppia,** davvero una golosità. Già solo il risotto è una vera prelibatezza, ed è anche un piatto ricercato e particolare che non tutti amano soprattuto per il colore, ma a mio avviso è davvero interessante e proporlo nei supplì potrebbe essere un modo per farlo apprezzare ancora di più.

Ve li racconto…

Ingredienti:

Per il risotto:

- 300 g di riso
- 2 seppie
- 2 spicchi d'aglio
- brodo, meglio se di pesce
- 2 sacche d'inchiostro,
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale
- vino bianco

Per i Supplì:

- pane grattugiato
- 2 uova
- farina

- olio
- sale
- 1 mozzarella

Pulisco le seppie, salvando le sacche di inchiostro e le taglio a pezzetti. Metto sul fuoco un tegame con 1 cucchiaio d’olio e le teste d’aglio, faccio imbiondire e aggiungo le seppie, appena si ritirano spruzzo con un po’ di vino bianco e faccio sfumare bene.

Aggiungo ora il riso che faccio tostare insieme alle seppie. In un altra pentola intanto ho preparato un brodo vegetale, che mantengo caldo ed aggiungo piano piano, un mestolo alla volta, al riso mantecando continuamente.

A 3/4 di cottura del riso aggiungo l’inchiostro e continuo a girare fino a cottura. Servo con una mangiata di prezzemolo tritato.
Ora immaginiamo di aver cotto riso per un esercito e ne avanza mezza pentola, come lo recuperiamo? Ma facciamo i supplì SUBITOOOOO



A riso freddo prepariamo delle polpette allungate, nascondendo all’interno 1 cubetto di mozzarella, che ho precedentemente tagliato a cubetti e fatto scolare un po’ del suo siero. Passo ora a panare il supplì, prima nella farina, poi nell’uovo sbattuto e per ultimo nel pangrattato.

Friggo in abbondante olio.

Si mangiano caldi perchè la mozzarella all’interno deve filare!

Buoni!

Pipi cruschi



Oggi vi scrivo dei “Pipi Cruschi”, alla lettera peperoni croccanti. E’ una ricetta tipica calabrese, e si fanno con i peperoni secchi. Per essiccare i peperoni freschi bisogna infilzarli con ago e fili di cotone o spago, fino ad ottenere delle lunghe file di peperoni di circa mezzo metro, queste vengono appese rivolte al sole ad essiccare. Sicuramente vi sarà capitato di vedere al sud balconi adoranti e colorati da rossi peperoni.

Ingredienti:

- Peperoni secchi
- Olio
- Sale

Procedimento:

Aprire e pulire i peperoni togliendo i semi all’interno, tagliarli in 4 parti. Friggere i peperoni pochi alla volta per qualche secondo in una padella con poco olio, circa un cucchiaio. Basteranno davvero pochi secondi fino a quando non si gonfino e diventino croccanti,

scolarli e metterli su un piatto con della carta assorbente, condire con un pizzico di sale.

Pronti facilissimi e buonissimi.

Siccome sono piacevolmente croccanti potrebbero essere, perchè no, serviti anche come aperitivo e come finger, sembrano patatine… ma di peperoni!