



Ricetta N. RE001119

Registrata in data 28 Feb 2017 alle ore 17:11

da LEONE IIRITI

Baci fritti di grano cotto

Con i baci fritti di grano cotto ho voluto abbinare nell'elaborazione di un classico supplì romano, l'uso del grano cotto come sostituto del riso. Perché il grano cotto si può usare anche in una tipica ricetta dello street food che oggi raccoglie molte attenzioni da parte dei consumatori, così da ampliare la gamma di abbinamenti e di consumo di questo ingrediente.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 10 persone

500 g grano cotto
400 g passata di pomodoro (olio, cipolla, uno spicchio d'aglio e pomodoro)
140 g burro
120 g Parmigiano Reggiano
Prosciutto cotto q.b.
Mozzarella q.b.
Pastella (Acqua 60%- Farina debole 40%)
Pan grattato q.b.
Olio di arachide q.b. per friggere

Preparazione

Fate cuocere il grano cotto in padella facendo asciugare il liquido.

Dopo aver preparato la passata di pomodoro, aggiungere il grano cotto all'interno del sugo e mantecare con burro e parmigiano.

Stendere il composto su di una teglia e riporla in frigorifero a 4°.

Non appena il composto sarà freddo preparare delle palline da 30 g ciascuna e inserire la mozzarella e il prosciutto cotto. Immergete le palline nella pastella e successivamente nel pangrattato. Friggere con olio di arachide a 180°.

Vino consigliato

Prosecco o comunque bollicine