



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000587**

**Registrata in data 13 Giu 2016 alle ore 15:08**

**da ANTONIO SORRENTINO**

## Supplì Sorpresa di mare

Arancini, arancine, supplì di riso, palle di riso ormai vanto della cucina Italiana nel mondo. Si tratta di una palla o di un cono di riso impanato e fritto, adatti ad essere consumati sia come spuntino che come antipasto, primo piatto o addirittura piatto unico.

Di città in città spesso cambiano forma e dimensioni, assumendo fattezze ovali, a pera o rotonde, a seconda del ripieno; si trovano sempre caldi e fragranti nelle molte friggitorie. Si possono contare circa 100 varianti: dalla più classica al ragù con piselli, a quelle più originali come questo che vi propongo ai frutti di mare.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 4 persone

250 g di riso parboiled Ribe  
20 g di cipolla tritata sottilissima  
1/2 bustina di zafferano  
60 g di grana grattugiato  
2 uova  
1 dl di vino bianco  
750 g di fumetto o brodo di pesce  
40 g di burro  
pepe e prezzemolo tritato q.b.

### Per la salsa alla pescatora

250 g di cozze  
150 g di vongole  
200 g di polpo  
150 g di calamaro  
200 g di gamberi  
100 g di pomodori pelati  
n. 1 spicchio di aglio  
olio extravergine di oliva

### Per la panatura

n. 2 uova  
pangrattato

### Per la frittura

olio di oliva

### Preparazione

In una casseruola, soffriggete dolcemente la cipolla tritata nel burro, aggiungete il riso e tostatelo. Appena diventa quasi trasparente aggiungete il vino. Lasciate sfumare e aggiungete metà del fumetto di pesce caldo. Dopo circa 8 minuti di cottura, aggiungete lo zafferano e quindi altro fumetto. Fate asciugare il brodo, una volta cotto, aggiungete le uova sbattute con il formaggio grattugiato e il pepe.

Versate in una teglia e fate raffreddare. Profumate con prezzemolo tritato e mettete in frigo.

Spazzolate e lavate le cozze e spurgate le vongole in acqua e sale.

Pulite i calamari e tagliateli a dadini.

Lessate leggermente il polpo e tagliatelo a rondelle piccole e sottili.

Soffriggete in una padella la metà dell' aglio con 75 g di olio. Una volta imbrunito toglietelo e aggiungete le vongole e le cozze.

Fatele aprire. Una volta aperte, spegnete il fuoco, sgusciate i frutti e filtrate il liquido ottenuto.

In un' altra padella soffriggete il resto dell' olio con l' aglio, aggiungete i calamari, il polpo a dadini, e dopo 5 minuti i gamberi tagliati a metà.

Sfumate con la metà del vino e aggiungete i pomodori pelati precedentemente schiacciati. Cuocete per circa 15 minuti, aggiungete i

frutti di mare con il loro liquido, portate a cottura (circa 10 minuti) e mettete in una teglia a far raffreddare.

Con le mani inumidite, fate delle palle di circa 200 g l' una. Al centro mettete 40 g di salsa alla pescatora.

Infarinateli leggermente e passatele nelle uova precedentemente battute con sale e pepe, poi passateli nel pangrattato.

Far assestare la panatura in frigorifero per qualche ora.

Friggete in abbondante olio a 180° devono essere di colore dorato come un arancio da cui prende il nome; servire bollenti.

### **Vino consigliato**

" Donna Laura "

Falanghina barricata del Sannio

Colore giallo con riflessi mielati, profumi lunghissimi di pero.

Masseria Frattasi