Suppli pomodoro e mozzarella

Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Brodo vegetale: mezzo litro
- Cipolla: 1
- Olio di semi per friggere: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Pangrattato: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 50 g
- Pepe nero: q.b.
- Riso: 300 g
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 g
- Uovo: 1

Preparazione

I **supplì pomodoro e mozzarella** sono delle deliziose crocchette di riso al pomodoro con un cuore filante e la panatura croccante.
Sono **golosi e sfiziosissimi**, ideali come **antipasto** o come **primo piatto** goloso, uno tira l'altro sono davvero irresistibili!

1. Versate l'olio in padella e fate imbiondire la cipolla tritata finemente. Aggiungete il riso e fatelo tostare per un minutino. Unite la passata di pomodoro, salatela leggermente e, versando un po' di brodo vegetale per volta, portate il risotto a cottura.
2. Condite il riso con il parmigiano grattugiato e pepe nero, deve essere ben asciutto, lasciatelo raffreddare completamente.
3. Prendete un po' di riso, farcitelo con un pezzettino di scamorza e chiudete la crocchetta formando una sorta di panzerotto allungato.
4. Passate i supplì nell'uovo sbattuto con un pizzico di sale e poi nel pangrattato, friggetele poi in olio caldissimo fino a doratura.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 g