

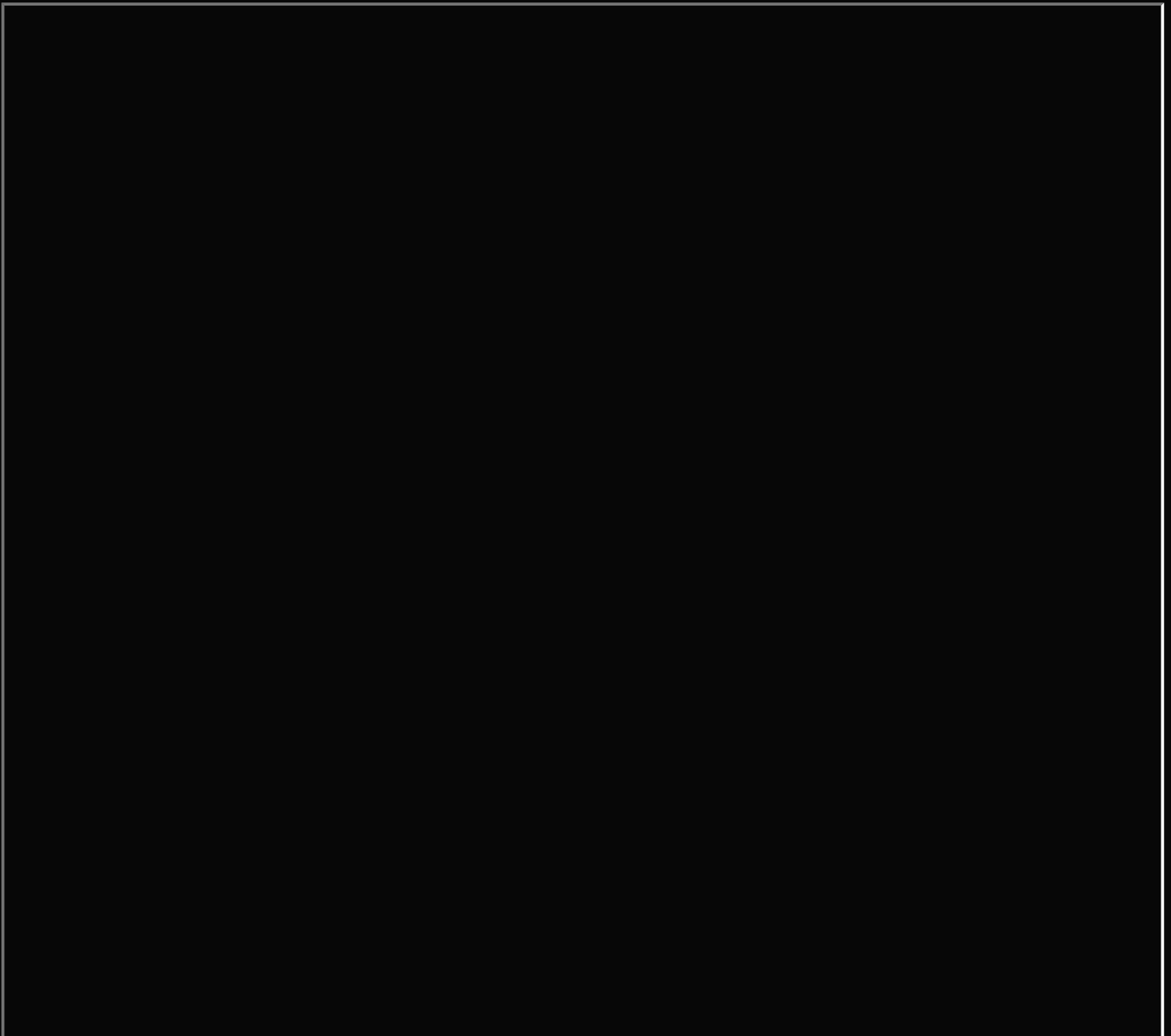
Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: supplì con rigaglie di pollo. VIDEO

borgnese-983f563b

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



SUPPLI' CON RIGAGLIE DI POLLO

COSTO: basso

TEMPO: basso

DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti per 4 persone:

Per il ragù:

2Kg Rigaglie di pollo

2,5Kg Passata di pomodoro

1 Spicchio d'aglio

1 Salsiccia a grana grossa

1 Bicchiere di vino bianco

50gr Burro

1 Chiodo di garofano

Per il supplì:

200gr Riso arborio

30gr Parmigiano reggiano

4 Uova intere

q.b. Pangrattato

200gr Fiordilatte

1l Brodo di pollo

1l Olio arachidi

Preparazione:

Pulire le rigaglie di pollo (fegato, cuore e polmoni), tagliare a piccoli pezzi e rosolare in padella bella capiente con burro e aglio in camicia. Aggiungere la salsiccia privata del budello e sgranata, aggiustare di sale, pepe, aggiungere il chiodo di garofano e sfumare con il vino bianco. Lasciare evaporare il vino bianco, aggiungere la passata di pomodoro e far cuocere a fuoco lento almeno per 40 min. Aggiungere il riso al ragù, alzare il fuoco e cuocere per circa 15 minuti aggiungendo il brodo ben caldo. Freddare il riso stendendolo su una teglia e lasciandolo riposare per 2 ore. Tagliare il fiordilatte e farlo asciugare su dei fogli di carta assorbente per eliminare il liquido di governo.

Preparare l'uovo sbattuto per la panatura, mettere in un pentolino olio di arachidi a scaldare . Quando il riso è freddo aggiungere il Parmigiano, preparare i supplì usando le mani mettendo all'interno una dose generosa di fiordilatte. Impanare i supplì con uovo e pangrattato e friggere nell'olio bollente.

