

📌 Categoria: Sapori d'Italia - Lazio



## Informazioni Generali

 <b>Preparazione:</b> 30 min	 <b>Cottura:</b> 30 min
 <b>Costo:</b> Medio	 <b>Difficoltà:</b> Media

Nota Aggiuntiva: Più il tempo di raffreddamento del riso, circa 2 ore

I suppli al telefono sono una ricetta diffusa in particolare nel Lazio, ma si preparano in tutta Italia anche se con ricette diverse.

Il suppli al telefono deve il suo originale nome al fatto che la mozzarella contenuta all'interno, durante la cottura si scoglie e così, dividendo il suppli a metà le due parti restano "unite" dai fili di mozzarella.

Il nome dei suppli al telefono deriverebbe dall'italianizzazione del termine francese surprise, che in italiano significa sorpresa.

I suppli al telefono sono preparati con un riso cotto in un sugo di carne. Con il riso poi si formano delle specie di polpette dalla forma un po' allungata dove al centro viene inserito un dadino di mozzarella.

Uno dei segreti per la buona riuscita del suppli al telefono è la frittura che deve avvenire in olio bollente a 180 gradi, non devono friggere troppo altrimenti si scuriranno troppo in superficie, mentre se li terrete troppo poco immersi nell'olio non riuscirete a ottenere l'effetto "telefono". I suppli al telefono possono essere serviti come antipasto, in un buffet, ovviamente vanno mangiati caldi altrimenti non si otterrà l'effetto filante!



### Per 20 suppli del peso di 110 gr l'uno

<b>&gt;&gt; Brodo</b> di carne 1 litro	<b>&gt;&gt; Olio di oliva</b> extravergine 2 cucchiari
<b>&gt;&gt; Burro</b> 30 gr 50 gr per mantecare	<b>&gt;&gt; Pepe</b> q.b.
<b>&gt;&gt; Carne bovina</b> macinata 150 gr	<b>&gt;&gt; Pomodori</b> passata 400 gr
<b>&gt;&gt; Cipolle</b> metà di una	<b>&gt;&gt; Riso</b> superfino 500 gr
<b>&gt;&gt; Fegato</b> fegatini di pollo 60 gr	<b>&gt;&gt; Sale</b> q.b.
<b>&gt;&gt; Funghi</b> essiccati 50 gr (facoltativo)	<b>&gt;&gt; Uova</b> medie 2
<b>&gt;&gt; Grana Padano</b> grattugiato 120 g	<b>&gt;&gt; Vino</b> 100 ml
<b>&gt;&gt; Mozzarella</b> 200 gr	

### Per l'impanatura

<b>&gt;&gt; Pangrattato</b> q.b.	<b>&gt;&gt; Uova</b> 2
-------------------------------------	---------------------------

### Per friggere

<b>&gt;&gt; Olio</b> di semi di arachide q.b.
--

## Preparazione



Cominciate la preparazione dei supplì al telefono grossolanamente i fegatini di pollo (1). Poi fate sciogliere in un tegame il burro con l'olio, aggiungete la cipolla tritata e la carne trita (2), quindi lasciate rosolare; unite i fegatini tritati (3) e i funghi precedentemente ammollati, strizzati e tritati.



Lasciate rosolare altri 5 minuti e poi sfumate col vino (4) e aggiungete la passata di pomodoro (5). Salate, pepate e lasciate cuocere a fuoco moderato fino a che il sugo si sarà ristretto ed addensato (6).



Quando il sugo sarà pronto, aggiungete il riso (7) e, mescolando spesso, portate a cottura il riso aggiungendo, quando serve, del brodo di carne (8) fino a che il risotto apparirà asciutto e compatto (9).



Spegnete il fuoco ed unite il burro e il parmigiano grattugiato (10); mescolate bene e poi aggiungete le due uova sbattute (11). Rimestate fino ad inglobare e amalgamare per bene tutti gli ingredienti, quindi versate il composto su di un grande piatto piano e lasciatelo raffreddare completamente (12).



Nel frattempo tagliate la mozzarella in pezzetti o striscette e mettetela a scolare in un colino, in modo che perda l'acqua in eccesso. Quando il riso sarà freddo, formate i supplì prendendo con le mani bagnate un po' di composto al quale darete forma ovale (13): inserite internamente e al centro dei supplì un paio di pezzetti di mozzarella (14), quindi chiudete bene (15). Fate così fino ad esaurimento degli ingredienti.



Una volta ottenuti tutti i supplì, passateli nell'uovo sbattuto (16) e poi nel pangrattato (17), facendo attenzione a far aderire il pangrattato su tutti i lati (18).



Quindi friggete i supplì al telefono in abbondante olio caldo (almeno 180°) rigirandoli più volte su tutta la superficie, che dovrà risultare più che dorata. I supplì dovranno galleggiare nell'olio, che dovrà quindi essere abbondante. Se volete evitare di utilizzare grandi quantitativi di olio, adoperate un pentolino piuttosto piccolo e alto, oppure, per maggiore comodità, utilizzate una friggitrice. Mettete i supplì al telefono a scolare su un foglio di carta assorbente (21) e servite ben caldi.

### **Conservazione**

Se avete preparato un grande quantitativo di supplì al telefono, vi consiglio di friggerli tutti e poi, una volta raffreddati, potrete conservarli e utilizzarli al momento necessario.