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

borghese-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.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno