

# “Ti friggo...” la simpatica minaccia di Famiglia Principe 1968



Ti friggo... Sasicc' e Friariell. Questo il piatto presentato da "Famiglia Principe 1968" al cooking show di "Vitigno & Terroir" condotto da Marco Contursi, fiduciario della condotta Slow Food dell'Agro Nocerino-Sarnese. Domenica 6 marzo, Lorenzo Principe, patron dell'osteria di via Santacroce a Nocera Superiore e lo chef Agostino Scarpa hanno elaborato un finger food molto gradito dal pubblico.



## **Ti friggo...Sasicc' e Friariell'**

Ingredienti per 4 finger food

350 g di riso carnaroli

100 g di broccoli *friarielli*

200 g di salsiccioncine

1 calice di vino bianco

40 g di caciocavallo podolico

120 g di semola rimacinata

2 uova

olio extravergine di oliva q.b.

Pulite i broccoli separando i singoli fiori e togliendo i filamenti duri. Lavateli e stufate in padella con un filo di olio. Regolate di sale e ultimate la cottura.

Togliete la pellicina al salsiccioncine e sbriciolatelo. Tostate il riso, sfumate con il vino bianco, aggiungete l'olio ed ultimate con l'aggiunta di broccoli e salsiccioncine. Salate e

pepate.

Fate assorbire tutto il vino girando e facendo tostare il riso, proseguire la cottura aggiungendo qualche mestolo di olio fino ad assorbimento e alla quasi cottura del riso.

Unite qualche ciuffo di broccoletto e mescolate. Se lo aggiungete a fine cottura, il riso si manterrà bianco.

Mantecate il riso con il caciocavallo podolico.

Fatelo raffreddare, create delle piccole sfere, passatele nell'uovo montato ed ultimate poi nella semola.

Mettete dell'olio a temperatura e soffriggetele.

Asciugatele e servitele ben calde.

Foto Mariana Silvana Dedu