

Frienn: l'olio che frigge e non lascia cattivi odori (e la ricetta dei supplì di Pasquale Torrente)

Io non frizzo mai. Proprio mai. Per tanti motivi, ma due in particolare: ho la cucina piccola e odio l'odore di fritto. Quando mi hanno invitata a provare il primo olio che non puzza devo dire che una parte di me semplicemente non ci ha creduto. Impossibile, pensai. Magari in spazi ampi ok, ma a casa mia, dai, è impossibile. Non mi sono lasciata però scoraggiare e sono andata a fare una sessione di fritto spinto con lo [chef Pasquale Torrente del ristorante "Al Convento" di Cetara](#), conosciuto anche come indiscusso **Re del Fritto**. La scusa era quella di provare **Frienn**, il nuovo olio di Olitalia che prometteva meraviglie.



Arriviamo subito al dunque: dopo più di due ore di fritto in cui abbiamo preparato frittatine di pasta, supplì al ragù napoletano (una bomba!), crocchette di patate, alici con provola e chiacchiere, mi tocca dover ammettere che non solo non c'era cattivo odore nell'ambiente, ma anche i miei vestiti (e i miei capelli!!!) erano privi di odore di fritto. LA SVOLTA.



La domanda che più mi avete fatto su Facebook e Instagram è: **"cosa c'è dentro?"**

Rispondo molto volentieri perché - incredibilmente - non c'è niente di strano ma solo: olio di semi di girasole alto oleico, antiossidanti: estratto ricco di tocoferolo ed estratto di rosmarino. La presenza di antiossidanti permette all'olio di rimanere stabile alle alte temperature, mentre la presenza dell'estratto naturale di rosmarino annulla i cattivi odori.



Ultima cosa che mi avete chiesto praticamente tutti: no, non contiene olio di palma e potete trovarlo davvero in quasi tutti i supermercati. L'ho trovato facilmente anche io al supermercato sotto casa. Quindi ora mi aspettano settimane di frittiture per il Carnevale, perché è giusto viziarsi ogni tanto e due tortelli ben fritti non si negano a nessuno! :)

Tutte le informazioni le trovate qui: frienn.olitalia.com



E non potevo lasciarvi senza la ricetta dei supplì di Pasquale Torrente, scritta direttamente da lui :)

Supplì

Ingredienti per 6/8 persone

Per il Riso

Riso Carnaroli 500 g

Cipolla dorata 30 g

Sedano 1 costa

Carota 1

Olio q.b.

Macinato di carne (70% suina, 30% bovina) 150 g

Durelli di pollo 60 g

Pomodori pelati san Marzano 400 g

Basilico

Parmigiano Reggiano 100 g

Mozzarella 200 g

Brodo vegetale (3L di acqua mezza, cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano)

Sale q.b.

Pepe q.b.

Olio Extra Vergine di Oliva Olitalia

Per la panatura

Uova 3

Pangrattato 150 g

Per la frittura

Frienn - Frittura italiana di Olitalia - 165°

Preparazione

Fare un trito di sedano carota e cipolla e mettere a soffriggere in Olio Extra Vergine di Oliva Olitalia, aggiungere il macinato misto ed i durelli di pollo (puliti e tagliati a pezzetti), far prendere colore ed aggiungere i pomodori pelati San Marzano, far cuocere per almeno 2h.

Aggiustare di sale e pepe ed aggiungere le foglie di basilico.

Buttare il riso e terminare la cottura, se necessario aggiungere brodo vegetale.

Una volta cotto il riso, toglierlo dal fuoco e mantecare con il parmigiano reggiano.

Stendere in una teglia e lasciar raffreddare il riso.

Una volta freddo prendere 122 gr di riso circa, inserire all'interno la mozzarella (precedentemente tagliata a listarelle).

Panare i supplì passandoli prima nell'uovo e poi nel pan grattato, ripetere l'operazione due volte. Portare a temperatura l'olio Frienn. Procedere con la frittura.

