

Ricetta supplì

Come preparare i supplì

1. In una casseruola far appassire la cipolla tritata con l'olio evo.
2. Aggiungere la carne tritata e i ventrigli ridotti in piccoli pezzetti, quindi rosolare il tutto a fiamma media.
3. Sfumare con il vino e unire i pomodori passati e i funghi porcini deidratati. Regolare di sale e pepe e cuocere per almeno 40'.
4. Aggiungere il riso e lasciarlo insaporire fino a quando non avrà assorbito del tutto il fondo di cottura, quindi unire poco brodo alla volta e portare a cottura.
5. Quando il riso è al dente, ma tendente al crudo (occorreranno 12-14' di cottura a seconda del tipo di riso usato), toglierlo dal fuoco, facendo attenzione che sia asciutto, ma leggermente morbido.
6. Togliere il riso dal fuoco e mantecare con il burro e il parmigiano grattugiato. Infine aggiungere le uova battute e amalgamare velocemente.
7. Versare il riso su una teglia ed allargarlo affinché si raffreddi subito.
8. Inumidire le mani, prendere poco riso per volta e modellarlo con le mani fino a dargli la forma di una sfera di ca 4 cm di diam. Con il pollice della mano destra creare un incavo dove mettere un pezzetto di mozzarella.
9. Chiudere delicatamente con le mani dando una forma leggermente allungata.
10. Passare i supplì prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto ed infine nel pan grattato.
11. Friggere i supplì in abbondante olio caldo (circa 170°C) e scolarli su carta da fritti per asciugare l'eccesso di unto.
12. Servire i supplì su carta da fritti o carta pizzo.

Consigli & curiosità

- a) E' possibile sostituire i pomodori pelati con concentrato di pomodoro.
- b) Se i supplì devono essere conservati è consigliabile sostituire le uova e la farina, usati per la panatura, con una pastella di acqua e farina.
- c) E' possibile aggiungere alla ricetta dei fegatini di pollo da unire alla salsa quando questa sarà a metà cottura.

Ricetta di A. Solillo