

## ANTIPASTI

## Supplì

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

COTTURA

30 min

CALORIE

1125 kcal

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| Riso comune                      | 400 g         |
| Carne tritata                    | 80 g          |
| Formaggio scamorza               | 200 g         |
| Passata di pomodoro              | 300 g         |
| Funghi secchi                    | 20 g          |
| Cipolla                          | 1/2           |
| Burro                            | 30 g          |
| Uova                             | 2             |
| Formaggio parmigiano grattugiato | 50 g          |
| Pangrattato                      | 200 g         |
| Vino bianco secco                | 1/2 bicchiere |
| Olio d'oliva                     |               |
| Olio per friggere                |               |
| Sale                             |               |
| Pepe                             |               |

## ■ Preparazione

- 1 Fate rinvenire i funghi secchi in acqua tiepida, tagliate la scamorza a dadini. Preparate un ragù facendo soffriggere la cipolla nell'olio e rosolatevi la carne trita, bagnate con il vino e quando questo sarà evaporato, aggiungete il passato di pomodoro, i funghi strizzati e tritati e lasciate cuocere per circa tre quarti d'ora.
- 2 Intanto lessate il riso per 12 o 13 minuti in acqua salata, scolatelo e conditelo con il burro, il parmigiano e il ragù passato, lasciando da parte la carne trita.
- 3 Modellate con il riso condito dei supplì dando loro la tipica forma a uovo, sistemando all'interno un dadino di scamorza e un pizzico di carne trita.
- 4 Passate i supplì nelle uova sbattute e nel pangrattato e poi friggeteli. Scolateli su carta assorbente da cucina. Prima di friggerli lasciarli riposare per qualche ora in frigorifero.

- 5 Friggere i supplì in una friggitrice in modo da farli dorare uniformemente e senza il pericolo che si spaccino. Servirli molto caldi.