

ANTIPASTI

Supplì (versione 2)

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Riso	500 g
Burro	180 g
Formaggio parmigiano grattugiato	100 g
Noce moscata	
Brodo	
Prosciutto crudo tagliato a pezzetti	100 g
Regaglie pulite	50 g
Animelle d'agnello	50 g
Carne di vitello	50 g
Funghi	50 g
Vino bianco	1 bicchiere
Farina	
Uovo battuto e salato	1
Pangrattato	
Olio per friggere	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Preparare il risotto con il brodo, 100 g di burro e il formaggio grattugiato. Scolarlo al dente e stenderlo su un piano di marmo per raffreddarlo.
- 2 Imbiondire in un tegame, con 80 g di burro, la cipolla tritata; aggiungere il prosciutto, i funghi, il vitello tritato, le rigaglie e le animelle.
- 3 Condire con sale e pepe, versare il vino e farlo ridurre, mescolare un pizzico di farina e qualche cucchiaino d'acqua. Cuocere a calore moderato fino a che risulti ben cotto e denso.

- 4 Far raffreddare. Prendere due cucchiaiate di risotto, formare delle piccole palle con le mani, fare un buco con un dito e riempirlo col ragù.
- 5 Richiuderlo con dell'altro riso, passare nella farina, poi nell'uovo e poi nel pane grattugiato. In una padella con olio bollente immergere i supplì e ritirarli quando saranno ben dorati e croccanti. Asciugarli su carta assorbente e servirli subito.