SUPPLÌ AI WÜRSTEL

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate, sale,
- 40 g di burro,
- mezzo bicchiere di latte,
- quattro uova,
- un mazzetto di basilico,
- un ciuffo di cerfoglio,
- 3 würstel,
- 100 g di farina,
- 100 g di pangrattato,
- olio di semi.

Sbucciate le patate, lavatele e lessatele in acqua salata; quindi scolatele, passatele allo schiacciapatate e mettetele di nuovo nella casseruola: unite il burro ed il latte e rimestate, su fuoco dolce, fino ad ottenere un purè ben omogeneo ed asciutto.
Fate rassodare un uovo, raffreddatelo sotto l'acqua corrente, sgusciatelo e tritatelo finemente.
A parte tritate anche il basilico, il cerfoglio e i würstel e uniteli al purè di patate insieme con 2 uova.
Amalgamate bene il tutto, quindi formate delle pallottole delle dimensioni di un'albicocca e passatele nella farina, nell'ultimo uovo frullato con una presa di sale e nel pangrattato.
Friggete i supplì così preparati in olio bollente, mettendoli man mano che sono pronti su un foglio di carta assorbente per privarli dell'unto in eccedenza.
Disponeteli sul piatto da portata e serviteli caldissimi.