SUPPLÌ DI RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso comune,
- 80 g di carne tritata,
- 200 g di formaggio scamorza,
- 300 g di passata di pomodoro,
- 20 g di funghi secchi,
- 1/2 cipolla,
- 30 g di burro,
- 2 uova,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 200 g di pangrattato,
- 1/2 bicchiere vino di bianco secco,
- olio d'oliva,
- olio per friggere,
- sale,
- pepe.

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. 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.

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.

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.

Friggere i supplì in una friggitrice in modo da farli dorare uniformemente e senza il pericolo che si spacchino.

Servirli molto caldi.