

## SUPLÌ



### Ingredienti per 4:

350 gr di riso  
500 gr di ragù di carne  
2 uova  
100 gr di mozzarella a cubetti  
100 gr parmigiano grattugiato  
1000 ml di brodo di carne  
Farina e pangrattato per la panatura  
Olio extra vergine d'oliva Italiano  
Sale

### Preparazione

- 1 . Mettete in una pentola a fuoco medio l'olio d'oliva e aggiungere il riso e farlo tostare per circa 2 minuti.
- 2 . Aggiungere abbastanza brodo caldo a coprire il riso e quando il brodo è quasi completamente evaporato, continuare ad aggiungerne fino a quando il riso è cotto .
- 3 . Quando il riso è cotto "al dente", aggiungere sale, olio, ragù, parmigiano grattugiato e mescolare velocemente fino a quando diventa cremoso. Spegnerne il fuoco e lasciate raffreddare a temperatura ambiente .
- 4 . Una volta che il riso si è raffreddato si può fare il supplì: prendere una manciata di miscela di riso , preparare delle piccole palline e con fermezza le premete , mettere un cubetto di mozzarella al centro. Premere con forza il riso dando la tipica forma ovale .
- 5 . Panare gli ovali di riso nella farina .
- 6 . Immergere il supplì in tazza con le uova sbattute e infine panarli per bene nel

pangrattato. Ripetere fino a quando tutto il riso è coperto.

7 . Mettete in una grande pentola 5 cm di olio extra vergine di oliva, a fuoco alto, quindi aggiungere il supplì .

8 . Lasciate friggere fino a doratura su tutti i lati, girando.

9 . Rimuovere con un cucchiaio di legno e mettere su carta da cucina per assorbire l'olio d'oliva in eccesso.

10 . Servire caldo .

### **Note**

A Roma il nome completo è "Supplì al telefono" scherzando sul "filo" di mozzarella che si viene a formare quando si taglia in due il Supplì proprio nel mezzo, dove c'è il cubo di mozzarella, se il supplì è perfettamente cotto e molto caldo.

Se non c'è il "filo" di mozzarella bianca , il Supplì non è perfetto!

Oggi Supplì è diffuso in tutta Italia ed è generalmente servita nelle pizzerie come antipasto.