

Supplì alla romana

Ingredienti per 13 supplì:

1/2 Kg.di riso
250 gr.di interiora di gallina
250 gr.di macinato di vitellone
400 gr.di passato di pomodoro
15 gr.di concentrato di pomodoro
50 gr.d cipolla
150 gr.di parmigiano
25 ml.di vino bianco
3 foglie di alloro
1 rametto piccolo di rosmarino
200 gr.di mozzarella fior di latte
2-3 uova
brodo di carne
pangrattato
olio di semi di arachide
olio evo
sale e pepe bianco

Preparazione

In una casseruola fate soffriggere la cipolla, tritata, con un filo di olio, unite le interiora di gallina (tranne i fegatini) e fate insaporire per qualche minuto. Aggiungete il macinato e fate cuocere per circa 10 minuti, quindi unite i fegatini e sfumate con il vino bianco. Profumate con l'alloro e il rosmarino, aggiustate di sale e di pepe, fate cuocere per altri 10 minuti. Togliete le erbe, versate la passata e il concentrato di pomodoro, stemperato nel brodo caldo, e fate cuocere per 30 minuti. Aggiungete il riso, mescolate e portate a cottura, unendo il brodo caldo man mano che viene assorbito. Salate, spegnete e incorporate il parmigiano grattugiato. Versate il riso su un vassoio capiente e lasciate raffreddare. Tagliate il fiordilatte a pezzetti, raccoglieteli in un colino e fateli scolare per bene. Con le mani prelevate un pò di riso, mettete al centro un pezzetto di fiordilatte e richiudete, formando delle

crocchette ovali grandi (se necessario, aggiungete un altro pò di riso). Passate i supplì nelle uova sbattute, e poi nel pangrattato. Friggeteli in olio di semi ben caldo e, quando saranno dorati, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Serviteli caldi.