

Supplì cacio e pepe



Ingredienti

- 300 g di risotto cacio e pepe
- 40 g di Pecorino Toscano DOP fresco a cubetti
- 2 l di olio di mais per friggere
- 1 uovo intero
- Pangrattato

Procedimento

Dopo aver lasciato riposare il risotto in una ciotola capiente, bagnate un cucchiaio in acqua fredda e prelevate una cucchiaiatina di risotto freddo, disponete il riso sul palmo di una mano umida e create una conca in cui posizionerete un cubetto di Pecorino Toscano DOP.

Prelevate un altro cucchiaio di riso e disponetelo sopra l'altra metà, con le mani create una palla avendo cura di lasciare al centro il Pecorino Toscano.

Ripetete l'operazione fino all'esaurimento del risotto, così da avere tutte le palle di riso pronte per essere panate.

In una ciotola, sbattete l'uovo aiutandovi con una forchetta, intingetevi le palle di riso e poi passatele nel pan grattato.

Panate tutti i supplì e mettete l'olio in una pentola da porre sul fuoco a fiamma alta. Appena l'olio comincia leggermente a bollire, tuffatevi i supplì (2 o 3 alla volta) finché la panatura non risulterà dorata: basteranno pochi minuti (2-3 massimo) per ottenere una doratura perfetta.

Lasciate intiepidire i supplì per un paio di minuti e servite.

(Luca del blog Buone ricette per cattivi cuochi)