

---

# I supplì

**Autore:** Cristina Orlandi

**Fonte:** Città Nuova

I supplì sono una specialità romana, vengono detti al telefono per la mozzarella filante che racchiudono al loro interno; infatti, spezzando a metà il supplì ancora caldo, si formerà una sorta di filo con alle due estremità auricolare e microfono. Nelle case, in genere, per fare i supplì si utilizza anche la rimanenza del riso del giorno prima, ma c'è anche chi prepara appositamente il riso con un giorno di anticipo perché si pensa che il riso che abbia riposato sia maggiormente compatto e quindi migliore per realizzare supplì che non si sfaldino durante la frittura. Ingredienti (6 persone) 500 grammi di riso, 200 grammi di macinato misto manzo e maiale, 1 cipolla, olio extravergine d'oliva, 800 grammi di pomodori pelati, 150 grammi di mozzarella, 3 uova, farina, pangrattato, brodo vegetale, 1 bicchiere di vino bianco secco, q.b. di sale e di pepe. Preparazione Far appassire la cipolla in 2 cucchiari di olio extravergine d'oliva, aggiungere la carne macinata e rosolare, quindi versare il vino, alzare la fiamma per far evaporare l'alcol. Unire il riso e rosolarlo per qualche minuto, aggiungere i pelati passati al passaverdura e regolare di sale e di pepe. Portare a cottura, a fiamma bassa, la salsa deve sobbollire; qualora fosse necessario, versare un po' di brodo vegetale. Lasciar freddare il riso su una superficie piana, in modo che i chicchi siano ben stesi. La placca del forno si presta molto bene al riposo del riso. Quando il riso si sarà freddato, prenderne un piccolo pugno e formare una polpetta oblunga, praticare un foro con il dito, dentro al quale metterete una strisciolina di mozzarella, che avrete precedentemente strizzato per far fuoriuscire il siero. Richiudere bene i supplì in modo da sigillare la mozzarella al suo interno. Passare i supplì ottenuti, prima nella farina, poi nelle uova sbattute ed infine nel pangrattato. Friggere i supplì in abbondante olio ben caldo, in modo che si colorino da tutti i lati. A cottura ultimata, asciugare l' eccesso di unto con carta da cucina. Servire i supplì ben caldi.