
MINI SUPPLÌ DI RISO CON MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso,
- 200 g di mozzarella,
- 80 g di formaggio grattugiato,
- 100 g di prosciutto cotto,
- farina,
- 3 uova,
- pangrattato,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lessate il riso e, a metà cottura, scolatelo e raccoglietelo in una grande ciotola con la mozzarella tagliata a pezzettini, il prosciutto cotto tritato finemente e due tuorli.

Mescolate bene.

Aggiungete il formaggio grattugiato e lavorate questo impasto in modo che risulti ben sodo e compatto.

Formate delle quenelle allungate non più grandi di una noce, infarinatele, passatele nell'uovo sbattuto leggermente salato e pepato, poi nel pangrattato.

Quando tutti i supplì sono pronti friggetene un po' alla volta in olio bollente.

Ritirateli quando sono di un bel colore dorato, asciugateli con cura su carta assorbente da cucina e serviteli caldissimi.