

## **IL GIUSTO GUSTO ... a cura di D. Distasi**

### **SUPPLI' CACIO E PEPE**



#### **INGREDIENTI:**

- 300gr di riso
- 50gr di burro
- 50gr di pecorino
- 20gr di parmigiano
- 3gr di pepe nero macinato
- 2 uova
- Farina
- Pangrattato

#### **PROCEDIMENTO**

Iniziate con lessare il riso al dente in abbondante acqua leggermente salata, Scolatelo, conditelo con il burro, il parmigiano, il pecorino e il pepe, amalgamate molto bene e stendetelo su una teglia per farlo raffreddare. Riprendete il riso e, con le mani, formate dei supplì, passateli nella farina, quindi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato. Disponeteli su una teglia e metteteli in frigo a raffreddare per circa 15 minuti. Riprendete i supplì dal frigo e friggeteli in abbondante olio di semi bollente. Fateli dorare uniformemente e scolateli su carta assorbente. Per aggiungere ancora più gusto ai supplì cacio e pepe, potete unire al centro un dadino di mozzarella o pancetta.