

[RЯ]

(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Suppli



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora e mezza** Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una pentola per frittura**

## **Ingredienti**

- 500 gr di riso
- 50 gr di parmigiano grattugiato
- 200 gr di carne di manzo già cotta
- 1 mozzarella
- 200 gr di fegatini di pollo
- 1 l di brodo
- 3 tuorli d'uovo
- cannella
- pangrattato
- olio
- sale
- pepe

## **Preparazione Supplì**

### **Passo 1.**

Lessate il riso fino alla completa evaporazione dell'acqua.

### **Passo 2.**

Tagliate la carne di manzo a pezzettini e scottate e tritate i fegatini.

### **Passo 3.**

Aggiungeteli al riso insieme ai tuorli, il parmigiano e un po' di cannella.

### **Passo 4.**

Mescolate bene e quando è freddo aggiungete la mozzarella a pezzettini.

### **Passo 5.**

Dividete il tutto in parti eguali e date, ad ognuno di esse, una forma sferica.

### **Passo 6.**

Passateli nel pangrattato e friggeteli nell'olio.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)