Supplì di riso fontina e prosciutto cotto

Per questa ricetta puoi utilizzare del risotto avanzato, meglio se allo zafferano, oppure preparane del nuovo.

Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Lavora il riso freddo con le mani fino a formare dei supplì grandi circa come un uovo, schiacciane un lato e inglobaci un tocchetto di fontina e del prosciutto cotto; aggiungi altro riso per sigillare bene la farcitura.

Compatta bene la crocchetta e continua con questa preparazione utilizzando tutti gli ingredienti a disposizione: otterrai circa 12 supplì che puoi appoggiare in una teglia con carta da forno. Sbatti le uova in una ciotola, condiscile con un pizzico di sale e pepe; prapara anche il pangrattato per impanare le crocchette.

Passale prima nell'uovo poi nel pangrattato e disponile nella teglia con la carta forno per evitare che si attacchino. Scalda una pentola con abbondante olio di semi, quando l'olio per friggere è abbastanza caldo, immergi i supplì pochi alla volta e cuocili per un paio di minuti fino a renderli ben dorati. Scola i supplì in carta assorbente e servili. In alternativa puoi cuocerli in forno statico a 200° per circa 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 100 gr fontina a cubetti
- 80gr prosciutto cotto a cubetti
- 2 uova
- pangrattato q.b.
- sale
- pepe
- 400 gr riso
- olio di semi per friggere