

*Giulio Cas*



**Suppli "Roma"  
e verdure in crosta di  
farina di grano  
Spirito Contadino**

GIANCARLO CASA



## **Supplì “Roma” e verdure in crosta di farina di grano Spirito Contadino**

### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE:**

**Borragine Spirito Contadino • alici • burro • verdure in crosta di farina di grano Spirito Contadino: olive e porro • carciofini • asparagina con erba cipollina • frittelline peperoni e cacio • panciote**

### **Procedimento:**

sbollentare brevemente la borragine in acqua bollente salata. Tenere da parte l'acqua della verdura. Frullare 2/3 della verdura e tagliare grossolanamente la rimanente. In una pentola di media altezza rosolare delicatamente la cipolla bianca tagliata finemente nel burro di panna insieme a metà delle acciughe tagliate a pezzetti. Tostare per 30 secondi il riso e poi sfumare con il vino bianco. Continuare la cottura con l'acqua della verdura aggiungendo mano a mano la borragine frullata. Quando il risotto sarà cotto ma ancora bene al dente aggiungere la verdura tagliata grossolanamente e le acciughe rimanenti. Spegnerne il fuoco e mantecare con il burro rimasto e una spolverata di pecorino romano. Lasciar riposare, poi formare i supplì. Passare i supplì in una leggerissima pastella di acqua, farina e uovo, e poi nel pangrattato. Friggere circa 3 minuti in olio di arachide a 170 gradi. Servire insieme alle verdure in crosta di farina di grano, le frittelline e le panciote Spirito Contadino fritte.