Ricetta: **SartÃ¹ di riso**

Author: WWW.MISYA.INFO

Il sartù di riso è un piatto tipico della cucina napoletana, un timballo di riso ripieno principalmente di polpettine, piselli, funghi, fior di latte, uova sode; si presenta a forma di ciambellone e può essere preparato sia in bianco che con il ragù.
Il termine sartù è una storpiatura del termine francese "sour tout" ed è uno dei piatti a base di riso più antichi della tradizionale cucina napoletana, preparato dai cuochi francesi alle corti di napoli durante il 1700 .Ogni famiglia ha la sua ricetta, ma gli ingredienti di base sono comuni pressapoco a tutti,io prendendo spunto da un libro di cucina tradizionale napoletana ho preparato la mia prima versione di sartù di riso... è stata una faticaccia ma ne è valsa la pena!

Ingredienti per 8 persone:
1 lt di passata di pomodoro
2 salsicce
400 gr di riso
150 gr di parmigiano
2 uova
10 gr di funghi porcini secchi
50 gr di pancetta
250 gr di piselli
2 cipolle
1 lt di brodo
250 gr di fior di latte
sale
pepe
olio extravergine di oliva

Ingredienti per le polpettine
200 gr di carne tritata
1 uovo
30 gr di parmigiano
2 fette di pancarrè
sale
pepe
olio di arachidi

Tempo di preparazione: 1 ora 35 min
Tempo di cottura: 25 min
Tempo totale: 2 ora

Procedimento:
Preparate il ragu di carne facedo soffriggere mezza cipolla tritata finemente, aggiungete le salsicce e fatele rosolare.
Aggiungete la passata di pomodoro, salate, coprite con un coperchio e cuocete a fuoco lento per almeno un'ora.

Far bollire 2 uova e quando sono sode sbucciarle e tagliarle a spicchi. Metterle da parte.
Mettere i funghi a rinvenire nell'acqua tiepida per 20 minuti circa.
Nel frattempo preparate le polpettine:
In una terrina mescolare insieme la carne tritata, 30 gr di parmigiano grattugiato, l'uovo ed il pancarrè ammorbidito precedentemente nell'acqua e strizzato, un pizzico di sale e di pepe.

Realizzare delle polpettine piccole quanto una noce e friggerle in una padellina con l'olio . Metterle da parte.

In una padella far soffriggere mezza cipolla, aggiungere la pancetta e i piselli e infine i funghi tagliati a pezzettini.
Far cuocere per circa 10 minuti, quindi mettere da parte.

Prepariamo ora un risotto al pomodoro facendo soffriggere mezza cipolla tagliata a velo.
Aggiungere il riso e farlo tostare nell'olio

quindi ricoprire con il brodo e metà del ragù di carne.

Cuocere il risotto a fuoco medio, aggiungendo man mano brodo fino al totale assorbimento da parte del riso.
Cuocere il risotto al pomodoro per circa 10/12 minuti.Quando sarà pronto, togliere dal fuoco e aggiungere 50 gr di parmigiano grattugiato e mantecare.

Dal ragù già pronto tirare fuori le salsicce e tagliarle a tocchetti e metterle da parte.
Imburrare e cospargere di pangrattato uno stampo per ciambelle.
Con un mestolo spalmate uno strato di riso sul fondo e sul bordo dello stampo (senza danneggiare lo strato di pangrattato perché rischiereste al momento di sformare il sartù che si attacchi alla parete).

Disporre ora uno strato di polpettine e di fiordilatte tagliato a dadini e ricoprire con qualche mestolo di ragù.

Aggiugere i piselli con funghi e e pancetta, dei pezzetti di salsiccia e l' uovo sodo.

Spolverizzare con il parmigiano, coprire con il restante riso e schiacciare per compattarlo.
Cospargere la superficie del sartù di riso con il restante parmigiano, del pangrattato e qualche ricciolo di burro.

Infornare il sartù di riso a 180° e cuocerlo per 25 minuti.

Tirare fuori dal forno il sartù, passare un coltello tra il riso e la forma per distaccare eventuali fuoriuscite di formaggio, quindi adagiare il sartù su un piatto da portata . Dare dei piccoli colpi sul fondo e sollevare la forma.

Tagliare a fette il sartù di riso e servire con delle ciotoline ripiene di ragù che andra' versato direttamente sulle fette di sartù.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO