



Sartù di riso alla napoletana

[Del 11/04/2009 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Riso & risotti](#)]

Ingredienti: per 6 - 8 persone: 400 g di riso Vialone, 200 g di carne di vitello tritata, 4 uova intere, 1 mozzarella di bufala da 200 g circa, 150 g di fegatini e cuori di pollo, 150 g di salsiccia fresca, 2 pomodori maturi pelati e sminuzzati, 2 manciate di piselli freschi, pangrattato, farina bianca, 100 g di strutto di maiale, olio di oliva, 1 cipolla, 60 g di parmigiano grattugiato, 1 manciata di funghi secchi, 1 litro abbondante di brodo di carne.

Mettete la carne tritata in una terrina ed impastatela con due uova intere, un poco di parmigiano grattugiato, sale e pepe. Formate delle polpettine: dopo averle leggermente infarinate friggetele in olio ben caldo. Tritate la cipolla e fatela rosolare con un poco di olio unendo poi i fegatini lavati, mondati e tagliati a pezzetti, e la salsiccia intera. Quando il tutto sarà ben rosolato, unite i pomodori sminuzzati e i funghi lavati e ammorbiditi in acqua tiepida. Coprite il tegame e lasciate cuocere per 20 minuti circa dopo aver regolato di sale. Mettete al fuoco il brodo freddo assieme ai piselli e fate bollire per circa 15 minuti. Unite quindi il riso e portatelo a cottura tenendolo molto al dente. Togliete dal fuoco, unite i 2/3 dello strutto, il formaggio grattugiato e le due uova battute, mescolate bene e versate in un piatto da portata per lasciar raffreddare. Ungete con il rimanente strutto uno stampo abbastanza grande, cospargete con pangrattato scuotendone il superfluo. Versate nello stampo la maggior parte del riso facendolo aderire alle pareti che dovranno essere completamente foderate di riso. Nell'incavo rimasto sistemate le polpettine e il sugo con i fegatini e la salsiccia tagliata a fettine e la mozzarella tagliata a dadini. Ricoprite con il rimanente riso, livellate in superficie, spolverate di pangrattato la superficie e passate in forno ben caldo (circa 190°) per 20 minuti circa. Prima di estrarre il sartù dal suo stampo lasciate riposare per 5 minuti.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]