



Ricetta N. RE002725 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Gen 2019 alle ore 17:07

da CARLO CAPUANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Sartù di riso al ragù

E' la variazione al ragù del Sartù di riso, piatto simbolo della cucina dei Monzù.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 6 persone

Ragù:

600 g muscolo di vitello

600 g costine di maiale

90 g lardo

250 g cipolle

70 g sugna

280 g concentrato di pomodoro

sale e pepe qb.

Per il ripieno:

250 g piselli

25 g funghi secchi

130 g fior di latte

n. 2 uova sode

n. 1 cucchiaio di sugna

cipolla q.b.

n. 1 fegatino di pollo

30 g pancetta

140 g prosciutto

120 g salsicce fresche

Per le polpettine:

200 g carne macinata di primo taglio

n. 1 uovo

30 g parmigiano reggiano

75 g pane

sale e pepe q.b.

Per il riso:

450 g riso arborio

n. 2 uova

140 g parmigiano

pangrattato q.b.

sugna q.b.

Preparazione

Per il ripieno rosolare gli ingredienti in una casseruola unta di strutto dove precedentemente si fa stufare un po' di cipolla.

Diluire il ragù (precedentemente preparato) con un po' d'acqua ed aggiungerlo al ripieno, abbassare la fiamma e lasciare cuocere fino a che tutto sia amalgamato ed abbia preso una consistenza corposa. Allungare il resto del ragù con acqua e versarlo in un pentola insieme al riso crudo, far cuocere a fuoco medio per 10 minuti. Lasciare intiepidire il riso e poi versare dentro le uova, parmigiano, pepe e prezzemolo, mantecare e controllare la salatura. Prendere uno stampo, ungerlo di sugna e pangrattato e mettere una prima parte di riso ben aderente alle pareti dello stampo, poi la farcia ed infine il riso a colmare. Pangrattato, due fiocchetti di sugna ed infornare fino a che non diventi dorato.