



Ricetta N. RE002663 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Dic 2018 alle ore 11:52

da MIMMO DE GREGORIO

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Sartù di riso de Lo Stuzzichino

Il mio sartù di riso preparato con mozzarella, polpettine, pisellini, fegatini e cervelatine.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

400 g riso
200 g cervelatina (salsiccia di maiale piccolina)
n. 4 fegatini di pollo
polpettine (200 g di carne)
n. 1 uovo
n. 1 fetta di pancarrè umida di latte
200 g pisellini sgusciati
n. 1 cipolla piccola
50 g di prosciutto cotto
200 g di mozzarella
olio evo q.b.
ragù q.b.
150 g di parmigiano reggiano
Pan grattato q.b.
Burro q.b.
Sale q.b.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Preparazione

Preparare il ragù secondo la relativa ricetta con piccolissime polpettine. In una padella cuocere, con poco olio d'oliva, la cipolla e il prosciutto cotto tritato e i piselli. In padelle separate cuocere le cervelatine e rosolare i fegatini di pollo con l'olio; nel frattempo tagliare la mozzarella a dadini. lessare il riso al dente, condirlo con il parmigiano, un poco di ragù e le uova sbattute.

Ungere una teglia e spolverizzarla con pangrattato, versare un primo strato di riso, poi la mozzarella, le polpettine, i pisellini, quindi ancora uno strato di riso, un altro di fegatini e di cervelatine tagliate in piccoli pezzi, poi ancora riso. Spolverizzate con pangrattato e porre qualche fiocchetto di burro. Cuocere in forno caldo a 180° per circa un'ora. Prima di servirlo, lasciarlo riposare per almeno dieci minuti.