



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001967 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 26 Feb 2018 alle ore 12:29

da CARMELA ABBATE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Sartù di riso col ragù di mamma Mariolina

Il riso importato a Napoli nel XIV secolo dagli Aragonesi, non fu molto apprezzato come cibo in quanto risultava poco appetibile, ma fu preso in grande considerazione dai medici salernitani che lo davano in bianco nelle diete delle persone con problemi intestinali, tant'è che i napoletani lo chiamavano "sciacquapanza".

Quando Re Ferdinando I di Borbone, Re delle Due Sicilie, detto anche il re Lazzarone, sposò nel 1700 per volere della mamma, Maria Carolina d'Austria, che non amava la cucina partenopea, per quell'occasione furono chiamati gli chef francesi più rinomati, che elaborarono varie ricette con il riso per renderlo più gustoso, ma venivano continuamente bocciate da Re Ferdinando. Gli chef esausti dovettero a malincuore sottomettersi ad un compromesso gastronomico napoletano, facendosi così consigliare dagli chef di corte "napoletani", quali potevano essere gli abbinamenti dei cibi napoletani più adatti per poter creare un buon piatto con il riso che fosse gradito sia al Re che alla futura sposa. Fu così che gli chef "napoletani" fecero un ottimo ragù, deliziose polpettine fritte, uova fresche bollite, e tanti altri ingredienti che insieme agli chef "francesi" diedero vita ad uno dei piatti più gustosi e raffinati della tradizione napoletana "Il Sartù di Riso".

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 12 persone

Autentica ricetta del ragù napoletano di mia mamma Mariolina

600 g di trachille da 200 g ognuna (puntine di maiale)

300 g gallinella di maiale (prosciutto crudo)

300 g mammonciello (muscolo di manzo)

n. 5 salsicce

n. 3 bracioline (preparate con: g 150 ognuna di locena di manzo, all'interno pinoli, uva sultina, parmigiano, aglio tritato pochissimo, due foglie di basilico, un pizzico di sale, un po' di pepe e legare con spago.)

Un fascetto di basilico fresco

150 g di concentrato di pomodoro (o conserva)

3 kg di pomodori pelati (da passare) di ottima qualità

40 cl di olio extravergine

25 cl di vino rosso secco

n.2 di cipolle ramate (tagliate a quadrucci piccoli piccoli)

Sale q.b.

Per il sartù:

polpettine fritte con 500 g di carne tritata

1 kg di riso Carnaroli

400 g di carne tritata

300 g di provola

300 g di fior di latte

100 g di parmigiano

300 g di piselli

n.2 uova fresche (sode)

250 g di cervellatine (saltate in padella e sfumate con vino)

2 l di brodetto di ragù

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

n.1 cipollina
1/2 bicchiere d'olio,
n.1 bicchiere di vino bianco Don Andrea 36-05 Falanghina
sale doppio
burro
pan grattato
basilico q.b.

Prodotti utilizzati

Pelati Solania pomodoro San Marzano dell' Agro Sarnese - Nocerino D.O.P
Don Andrea 36-05 Falanghina (Vino Bianco)

Strumenti di cottura

Due pentole, un cucchiaino di legno, un tegame con bordi alti per cuocere il riso al forno.

Preparazione

Per il ragù: in una pentola capiente mettere l'olio con la cipolla e farlo riscaldare, aggiungere le bracioline, la gallinella di maiale con il mammonciello, le salsicce e le tracchiulelle e far rosolare a fuoco lento su tutti i lati la carne, facendo attenzione a non farla bruciare.

Quando tutto sarà ben dorato e il profumo diventa invitante è in quel momento che si alza la fiamma e si aggiunge il vino e quando sarà ben evaporato abbassare la fiamma di nuovo, e cuocere ancora per 7/8 minuti, si creerà sul fondo della pentola una cremina, allora bisogna aggiungere il concentrato di pomodoro farlo cuocere 3 o 4 minuti e poi aggiungere i pelati passati un po' per volta nel giro di 10 minuti. Ora aspettate che incominci a bollire, abbassate ancora di più la fiamma, girate lentamente con un cucchiaino di legno almeno ogni 25/30 minuti, aggiungete il sale e dopo due ore incominciate a togliere la carne che sarà pronta. Andate avanti così almeno per altre 7/8 ore, senza mai dimenticarvi di girare ogni tanto.

Quando dal fondo della pentola arriveranno delle bolle di sugo che aprendosi raggiungono la superficie lasciando una scia di fumo profumato, è in quel momento che a Napoli diciamo "pappulea".

L'olio sale a galla, le bolle diventano tante, l'odore invade l'aria e guardando questa meraviglia è doveroso fare una scarpetta perché se fatta col ragù napoletano non è chic ma è "kick".

Per il sartù: soffriggere la cipollina con l'olio a fuoco basso, aggiungere il riso e tostarlo e sfumare con vino bianco, aggiungere 2 mestoli di ragù e girare unendo mano mano il brodetto di ragù, saltare i piselli in padella, salare il riso dopo 5 minuti dalla cottura aggiungere la metà dei piselli e a 10 minuti dalla cottura spegnere quando il riso è all'onda, ungere il tegame e cospargerlo di pan grattato. Con un cucchiaino grande spalmare uno strato di riso sul fondo e sul bordo dello stampo senza danneggiare i lati, aggiungere un mestolo di ragù e spalmarlo, una parte delle polpettine, con la metà del fior di latte e la provola, le uova affettate, aggiungere la metà del riso rimasto e ripetere l'operazione con tutti gli altri ingredienti in più il basilico, il parmigiano e infine chiudere con il restante riso livellando bene, cospargere con pan grattato e qualche fiocco di burro, infornare a 140° per un'ora, farlo riposare 10 minuti e poi capovolgerlo piano piano su di un piatto, decorare come più vi piace, magari un po' di ragù, qualche polpettina e un po' di piselli. Buon appetito!

Vino consigliato

Consigliamo un' ottimo Aglianico di Don Andrea 36 - 05 50°