

## Sartù di riso

### Preparazione

#### Per il ragù

1. Tritare la cipolla ed il grasso di prosciutto e passare il pomodoro al passaverdura o frullarlo.
2. Mettere in una casseruola l'olio con la cipolla e il grasso; appena la cipolla inizia ad appassire aggiungere le salsicce intere (o la carne tagliata in piccoli cubetti) e farle rosolare.
3. Versare il pomodoro, condire con sale e pepe e cuocere a recipiente coperto per almeno un'ora.
4. Togliere le salsicce dalla salsa, ridurle in piccoli pezzi e metterle da parte.

#### Per le polpettine

1. Bagnare il pane nel latte, strizzarlo e tritarlo finemente.
2. Mettere in una terrina la carne macinata, il pane, il formaggio, le uova, il prezzemolo e condire con sale e pepe.
3. Impastare fino ad amalgamare bene gli ingredienti, quindi formare con le mani piccole sfere della grandezza di una nocciola.
4. Infarinare leggermente le polpette e friggerle in abbondante olio o strutto.
5. Scolare e asciugare su carta da fritto.

#### Per il risotto

1. Preparare il brodo vegetale.
2. In una casseruola lasciare appassire la cipolla tritata finemente con metà del burro, unire il riso e lasciarlo tostare per circa 2' girando di continuo e sfumare con il vino.
3. Aggiungere metà del ragù preparato in precedenza e poco alla volta il brodo bollente, facendolo assorbire prima di aggiungerne dell'altro. Cuocere per circa 10-12', mescolando di tanto in tanto.
4. Ritirare il riso dal fuoco quando avrà assorbito il liquido, ma sarà ancora morbido, quindi mantecarlo con il restante burro e le uova sbattute con il formaggio. Aggiustare di sale e pepe.
5. Abbattere la temperatura del risotto in abbattitore oppure versarlo in una teglia o su un tavolo di marmo, allargandolo affinché si raffreddi subito e non scuocia.

#### Per la guarnizione

1. Preparare gli ingredienti per la guarnizione: sbianchire i piselli in acqua; ammollare in acqua i fufghi secchi e tritarli; tagliare la provola e la pancetta a cubetti piccoli; ridurre in piccoli pezzi le uova sode; tritare la cipolla;

2. In un tegame fare appassire la cipolla con pochissimo olio e la pancetta tagliata a listarelle, aggiungere i piselli, i funghi e lasciare cuocere qualche minuto. Condire con sale.

### Per la preparazione e la finitura del sartù

1. Imburrare due stampi da ciambellone e cospargerli con abbondante pangrattato.
2. Stendere uno strato di riso sul fondo e sui bordi degli stampi, premendolo, ma avendo l'accortezza di non rovinare lo strato di pangrattato.
3. Riempire il vuoto con gli ingredienti della guarnizione, i 2/3 delle polpettine e la salsiccia. I vari ingredienti possono essere aggiunti in modo alternato oppure mescolati insieme prima di inserirli.
4. Chiudere la preparazione con un altro strato di riso e pareggiare la superficie.
5. Ricoprire il sartù con pangrattato, irrorarlo con burro fuso ed infornarlo a 170°C per circa 35'.
6. Far riposare il sartù per almeno 15' prima di sformarlo su un piatto di servizio. Accompagnare il piatto con il restante ragù versato al centro e le restanti polpettine.

### Consigli & curiosità

a) Piatto tipico della gastronomia napoletana, il nome è di origine francese (surtout) che potrebbe essere tradotto in "copri tutto", La tradizione gastronomica della Campania è l'insieme delle tradizioni culinarie dei vari popoli come greci, romani, arabi, normanni, e infine spagnoli e francesi, che hanno frequentato nel corso dei secoli la regione. La sua cucina si rispecchia soprattutto nella cucina di Napoli, che racchiude in sé due diverse tradizioni culinarie, quella popolare con piatti semplici e poco elaborati, e quella più ricca dei "monsù", i cuochi francesi al servizio delle famiglie aristocratiche quando la città era la capitale del Regno. Difatti la cucina del popolo ruota attorno a pochi ingredienti e piatti poveri, caratterizzati dalla creatività delle massaie e dei cuochi napoletani che li hanno valorizzati al meglio, creando delle specialità ancora molto valide apprezzate in tutto il mondo come la pizza margherita, i calzoni, la pasta con le vongole, la sfogliatella napoletana, il polpo alla luciana, ecc. Al contrario la cucina di corte ha portato alla creazione di piatti elaborati, divenuti poi un vero patrimonio gastronomico della regione. Tra i più rappresentativi si possono citare il gattò di patate, il sartù di riso, il babà.

b) Se dalle dosi indicate avanzano degli ingredienti è possibile preparare dei piccoli timballetti monoporzione.

c) Alcune varianti della ricetta:

- preparare il sartù in stampi circolari alti 6-7 cm;
- cuocere il riso in bianco o colorarlo con l'aggiunta di zafferano;
- mescolare tutti gli ingredienti della guarnizione al riso;
- arricchire il ragù con puntine di maiale o carne polpa di manzo e/o di maiale ridotta in piccolissimi pezzetti;
- aggiungere rigaglie di pollo saltati in padella;
- creare due strati di riso.
- Bollire il riso

### Ricetta dello chef A. Solillo