

PRIMI PIATTI

Sartù di riso

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **sartù di riso** napoletano è un piatto antico della tradizione. Molto più di un semplice timballo, sfiora note poetiche per quanto è buono! Come molti piatti tipici antichi nasce per esigenze di riciclo, infatti in esso ritrovano vita numerosi ingredienti che da soli erano oramai privi di significato. Buono caldo, ma è ottimo anche il giorno dopo, la soluzione perfetta anche se avete ospiti a pranzo.

Se amate il riso provate anche i [pomodori ripieni](#) o [riso al salto finger food](#)!

STRUTTO 1 cucchiaino da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Preparate il ragù, aggiungendo anche le salsiccie tagliate a rondelle.
Preparate delle polpettine con la carne macinata, il pane rafferma spugnato nel latte e ben strizzato, il parmigiano, l'uovo, sale e pepe e friggetele nell'olio o nella sugna.



- 2 Cuocete nella sugna i fegatini e tagliateli a pezzetti.
Fate rinvenire i funghi in acqua tiepida, cuoceteli in poca acqua e tagliateli a pezzetti, conservando la loro acqua.
Fate imbiondire la cipolla e cuocete i piselli utilizzando l'acqua di cottura dei funghi.
Riunite salsiccie, polpettine, fegatini, piselli e funghi nello stesso tegame, aggiungete alcune cucchiaiate di ragù e fate amalgamare i sapori cuocendo coperto a fuoco lento per una decina di minuti.



- 3 Tagliate a dadini il fiordilatte, a listarelle il prosciutto cotto ed a spicchi le uova sode. Cuocete il riso molto al dente in acqua salata, scolatelo e conditelo col ragù e con il parmigiano ed unite due uova per legarlo.



- 4 Ungete una teglia non troppo larga ma con i bordi alti e cospargetela di pangrattato. Versate 3/4 del riso facendolo aderire al fondo e ai bordi e lasciando al centro un vuoto che riempirete con il ripieno alternato con strati di mozzarella , prosciutto e le uova sode.



- 5 Chiudete con il riso rimasto, livellando e premendo leggermente con un cucchiaio, e cospargetelo di pangrattato e con qualche gocciolina di sugna.



- 6 Mettete in forno già caldo fino a che la superficie risulti dorata.
Quando si sarà intiepidito, capovolgete il sartù su un piatto da portata e servitelo.