

PRIMI PIATTI

Sartù

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 80 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g riso
150 g formaggio grattugiato
100 g mozzarella
ragù di polpette
70 g burro
2 uova
2 uova sode
prosciutto
pangrattato
sale

PREPARAZIONE

1 Lessate il riso e, a metà cottura, toglietelo dal fuoco, scolatelo e versatelo in una coppa.

Conditelo con formaggio grattugiato, polpettine, uova sode a pezzettini, mozzarella a

dadini, uova e formaggio sbattuti, prosciutto e ragù.

Ungete di burro una teglia, spolverizzandola di pangrattato, versatevi il composto e livellatelo con una forchetta.

Versate in superficie altro ragù, formaggio e fiocchetti di burro.

Infornate a fuoco moderato per circa un'ora.