

LA RICETTA DEL SARTU'

Categoria : LA FRITTATA

Publicato da [D.N.](#) in 25/11/2008

Attrezzatura: padella per friggere, stampo per forno con foro centrale, casseruola, cucchiaio di legno, tagliere, coltello. **Ingredienti per 6/8 persone:** -700 g di riso (semifino per risotti) - pangrattato q.b. per il ripieno: - 350 g di mozzarella - 3 uova sode - 250 piselli freschi sgranati - 200 g di parmigiano grattugiato **Per le polpettine:** - 300 g di carne macinata - 150 g di pane raffermo - 1 uovo - parmigiano grattugiato - prezzemolo tritato q.b. - 1 spicchio di aglio tritato per il ragù: - 400 g di concentrato di pomodoro - 1 l. di passata di pomodoro - 300 g di cipolle - 1 kg di puntine di maiale - 350 g di salsicce - 1 dl di olio di oliva - 100 g di margarina - 1,5 dl di vino rosso.

• Procedere alla preparazione delle polpettine. Tagliare la crosta al pane raffermo e metterlo a mollo in acqua. Strizzarlo bene e unirlo alla carne macinata in una capiente zuppiera.

• Aggiungere il formaggio grana, il sale, il prezzemolo, l'uovo e l'aglio. Lavorare l'impasto a lungo con le mani, o con l'impastatrice, fino a quando gli ingredienti saranno ben amalgamati.

• Formare delle polpettine grandi quanto nocchie, friggerle in abbondante olio ben caldo e lasciarle sgocciolare su carta assorbente.

• Cuocere il riso in abbondante acqua salata.

• Nel frattempo preparare gli ingredienti per il ripieno: tagliare a fettine la mozzarella, le uova sode e le salsicce cotte nel ragù. Lessare i piselli e scolarli. Mettere questi ingredienti su un piano da lavoro con le polpettine e il formaggio grana. o Procedere alla preparazione del sartù.

• Scolare il riso al dente, passarlo sotto l'acqua fredda per fermare la cottura e condirlo con una parte del ragú.

• Imburrare una tortiera con il foro centrale e cospargerla di pangrattato.

• Mettere sul fondo un strato di riso, quindi uno strato di ingredienti del ripieno, tranne un cucchiaio di piselli da tenere da parte, cospargere di

abbondante formaggio grana e procedere alternando uno strato di riso e uno di ripieno fino ad esaurimento degli ingredienti. Terminare con un strato di riso.

• Cuocere in forno preriscaldato a 150'-200'C per 30 minuti circa, fino a quando la superficie del sartú sarà ben colorita e lievemente bruciacchiata qua e là.





