

Sartù di riso.

Un piatto ricco e sontuoso, ottimo per un pranzo domenicale o quando abbiamo ospiti: potremo preparare in anticipo il sartù di riso e cuocerlo al momento.

Ingredienti per 9/10 porzioni:

- 600 g di riso carnaroli o vialone nano
- 1 lt/1,300 di ragù
- 200 g di parmigiano grattugiato
- 400 g di piselli freschi o surgelati
- 250 g di fiordilatte asciutto
- cipollotti freschi o cipolla
- 1 lt. di acqua o brodo vegetale
- olio evo
- sale

per le polpettine:

- 400 g di macinato di vitello o misto
- 1 uovo
- formaggio grattugiato, sale.

burro e pangrattato per lo stampo

Le dosi del ripieno sono orientative.

Volendo, il giorno prima, prepariamo il ragù di carne, come facciamo abitualmente. Io faccio così: metto a soffriggere olio evo, cipolla, sedano e carota, insieme a qualche braciola di vitello e un paio di costine di maiale. Faccio soffriggere bene, sfumo con mezzo bicchiere abbondante di vino bianco o rosso e quando è evaporato aggiungo la salsa di pomodoro diluita con acqua. Salo e metto a cuocere coperto, la prima ora a fuoco vivace, poi abbasso la fiamma e porto a cottura per almeno un altro paio d'ore. Sotto la pentola utilizzo uno spargifiamma così è meno probabile che il sugo attacchi.

Potremo anticipare anche la preparazione delle polpettine e dei piselli.

Per le polpettine: impastiamo la carne tritata con uovo, sale, un po' di formaggio grattugiato, eventualmente prezzemolo e noce moscata se piace. Friggiamole in olio d'arachide dando loro una piccola forma rotonda.

Cuociamo i piselli in olio evo e cipolla leggermente soffritta, aggiungendo il sale ed un bicchiere scarso di acqua.



www.antoniettapolcaro.it

Prepariamo il risotto: in una pentola dal fondo spesso mettiamo a soffriggere olio evo con cipollotto o cipolla tagliata molto finemente. Aggiungiamo il riso e facciamo tostare per qualche minuto mescolando continuamente. Poi aggiungiamo due mestoli di ragù e due di acqua bollente o se preferite di brodo vegetale. Man mano che il liquido viene assorbito, aggiungiamone dell'altro.

Ho calcolato che i tempi di cottura del risotto sono scarsi 15 minuti da quando iniziamo ad aggiungere i liquidi. Voi controllate assaggiando il chicco (che deve restare al dente) poiché vi potrebbe essere differenza tra un riso e l'altro. Più o meno, ho cotto con un litro di acqua e tre - quattro mestoli di ragù.

Una volta spento il risotto, aggiungiamo abbondante formaggio grattugiato. Io ho utilizzato parmigiano e pecorino insieme. Poi facciamo intiepidire mescolando spesso.

Aiutandoci con le mani, rivestiamo, con uno strato sottile di risotto, uno stampo prima imburrito e poi spolverato con pane grattugiato. Come dico nel video, ho utilizzato uno stampo da babà di 26 cm e 2,5 lt di capienza (si misura versando acqua all'interno). Perciò queste dosi saranno adatte anche ad uno stampo a ciambella oppure rettangolare da almeno 2,5 lt di capienza.

All'interno mettiamo prima un mestolo abbondante di ragù distribuendolo anche lungo le pareti, poi facciamo uno strato di piselli, poi polpettine, poi fiordilatte a dadini, poi formaggio grattugiato ed altro sugo e continuiamo fino ad esaurimento degli ingredienti. Chiudiamo con il riso. Sulla superficie mettiamo ancora sugo, formaggio e pane grattugiato.

Inforniamo a 180° statico o ventilata per 30/40 minuti circa.

Una volta sfornato facciamo raffreddare 5/10 minuti e capovolgiamo.

Potremo anche prepararlo nello stampo il giorno prima ed una volta raffreddato conservarlo in frigo sino al momento del passaggio in forno. In questo caso dovrà cuocere 5/10 minuti in più.

Nello stampo da babà più grande, da 30 cm e 3,5 lt di capienza, ci va un kg di risotto.