Cena

Sartù di riso

Ricetta a cura di: Cuore di Sedano





Pronti per questa nuova ricetta?

Prepazione	Persone	Difficoltà
90 min.	**6**	**Alta**

Ingredienti

- Per il risotto:
- 300 g di riso carnaroli
- 250 g di sugo di pomodoro (con cipolla e basilico)
- 40 ml di olio extravergine di oliva
- 750 ml di brodo vegetale (cipolla, carote e sedano Naturizia)
- 25 ml di vino bianco
- una noce di burro
- 40 g di formaggio grattugiato
- foglie di basilico Naturizia
- sale q.b.
- Per i funghi trifolati con piselli:
- 250 g di funghi champignon affettati Naturizia

- 20 ml di olio extravergine di oliva
- aglio
- prezzemolo Naturizia
- vino bianco q.b.
- 100 g di piselli lessati
- sale e pepe q.b.
- Per le polpettine:
- 150 g di carne
- 20 g di pane raffermo
- 1 uovo
- 25 g di formaggio grattugiato
- prezzemolo Naturizia
- sale e pepe q.b.
- Per il ripieno:
- 1 uovo sodo
- 125 g di mozzarella
- 2/3 cucchiai di formaggio grattugiato
- burro q.b.

Preparazione

Per **preparare i funghi trifolati** in una padella mettere i funghi affettati con l'olio extravergine di oliva (a piacere uno spicchio d'aglio), prezzemolo, sale e pepe. **Cuocere per circa 10 minuti** e durante la cottura sfumare con vino bianco. Aggiungere i piselli e lasciare da parte.

Per preparare le polpettine mettere in una ciotola la carne tritata, il **pane ammollato, l'uovo, il formaggio grattugiato, il prezzemolo, il sale e pepe**. Impastare bene il composto e formare le polpettine. Cuocere in padella (oppure al forno) con olio extravergine di oliva e lasciare da parte.

Preparare il risotto. In una pentola mettere l'olio e versare il riso, tostare e aggiungere il sugo di pomodoro. **Versare poco per volta il brodo vegetale** e mescolare. Regolare di sale e cuocere 15 minuti circa. A cottura ultimata spegnere il fuoco, unire il formaggio grattugiato e il burro. Lasciare

raffreddare.

Per **assemblare il sartù**, imburrare e cospargere di pangrattato uno stampo per ciambella (1,5 lt). Rivestire la base e le pareti dello stampo con qualche cucchiaio di risotto, pressare bene con il cucchiaio (o con le mani bagnate) e formare un incavo per contenere il ripieno. Riempire con **strati di funghi trifolati con piselli, polpettine di carne, mozzarella a cubetti, uovo sodo a tocchetti, formaggio grattugiato**. Coprire con il riso rimanente sigillando bene, cospargere di pangrattato e aggiungere dei fiocchetti di burro.

Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti, finché non risulterà ben dorato. Sfornare e lasciare raffreddare per 15 minuti. Sformare delicatamente e **servire caldo tagliato a fette con altro sugo di pomodoro e polpettine**.