

Sartù di riso, con ragù bianco e piselli

Direttamente da Napoli, ecco a voi il Sartù di riso: timballo di riso, ripieno con ragù bianco e piselli...

Reduce da una bellissima esperienza formativa a Napoli, grazie a [Malvarosa edizioni](#), ho deciso di mettere in pratica quanto imparato dietro ai fornelli con lo chef [Alfondo Crisci](#). Il timballo di riso, in dialetto napoletano Sartù di riso, altro non è che un succulento scrigno di risotto ripieno di ragù bianco e piselli. Ne esistono tantissime varianti, sia di carne che di pesce. Preparato anticamente dai monsù di corte partenopei, si è poi diffuso sulle tavole nobiliari del Settecento per diventare infine uno dei piatti preferiti per le feste.

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura in forno: 20 minuti

Dosi per: 2 persone

Ingredienti per il brodo

1 litro d'acqua

1 carota

1 cipolla

1 costa di sedano

Ingredienti per il risotto

200 g di riso arborio (o carnaroli)

½ cipolla

1 uovo

Parmigiano Reggiano q.b.

1 cucchiaio di burro

2 cucchiaini di salsa di pomodoro

2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva

1 noce di burro

Ingredienti per il ripieno

200 gr di carne di manzo macinata

150 gr di piselli

1/2 cipolla

Olio extra vergine d'oliva q.b.

1 noce di burro

Sale q.b.

Ingredienti per l'impanatura

Olio extravergine d'oliva q.b.

Pangrattato q.b.

Preparazione del ripieno

1. In una pentola lessiamo i piselli tuffandoli in acqua bollente per 2-3 minuti. Scoliamoli e lasciamoli raffreddare.
2. In una padella mettiamo a scaldare un cucchiaio d'olio e una noce di burro. Tritiamo finemente la cipolla e facciamo soffriggere qualche minuto a fiamma dolce.
3. Alziamo la fiamma e aggiungiamo la carne macinata facendola rosolare qualche minuto girando spesso. Saliamo senza esagerare e lasciamo raffreddare.

Preparazione del risotto

1. In una pentola iniziamo a preparare il brodo. Puliamo carota, cipolla e sedano, tagliamoli in pezzi e immergiamo in acqua fredda; portiamo a bollore. Facciamo sobbollire per almeno 15-20 minuti.
2. Passiamo dunque alla preparazione del risotto. In un'ampia casseruola scaldiamo 2 cucchiaini di olio e 1 noce di burro. Aggiungiamo dunque il riso e lasciamolo tostare 2-3 minuti mescolando spesso.
3. Aggiungiamo quindi un mestolo di brodo e lasciamo evaporare girando di tanto in tanto. Aggiungiamo altro brodo gradualmente fino alla completa cottura del riso (12-13 minuti). Aggiungiamo un paio di cucchiaini di salsa di pomodoro per dare colore.
4. Aggiungiamo a questo punto una noce di burro e del parmigiano grattugiato (2-3 manciate). Mantechiamo il risotto a fiamma spenta. Lasciamo raffreddare.
5. Aggiungiamo un uovo sbattuto e mescoliamo bene (il riso dovrà essere freddo o l'uovo si cuocerà).

Composizione del Sartù

1. Oliamo accuratamente uno stampo (io ho utilizzato lo stampo [Mini Dome di Silikomart](#)) e cospargiamo di pangrattato.
2. Adagiamo un primo strato di riso salendo sui bordi dello stampo e premendo col dorso di un cucchiaino. Creiamo una conca centrale.
3. Aggiungiamo il ripieno di carne macinata e piselli. Premiamo leggermente con il cucchiaino per compattare il tutto.
4. Adagiamo un altro strato di riso per sigillare. Cospargiamo la sommità con altro pangrattato e inforniamo a forno statico preriscaldato a 180°C per almeno 15-20 minuti. Azioniamo poi la funzione grill per altri 5 minuti, finché non sarà ben colorito in superficie.

5. Lasciamo intiepidire e smodelliamo il Sartù di riso.
Decoriamo con piselli.

Consigli: Il **Sartù di riso** è ottimo sia tiepido che freddo.
Può essere conservato in frigorifero per 2-3 giorni in un
contenitore a chiusura ermetica.

Consigli per gli acquisti: Tegame e pentola in ghisa smaltata
by [Le Creuset](#) – Stampo in silicone by [Silikomart](#) – Canovaccio
in lino by [Allorashop](#).





