

Pranzo di Pasqua, ecco il menù della festa: per il primo, il tradizionale sartù di riso

Buona Pasqua a tutti con la ricetta del "sartù di riso", un piatto della vera tradizione napoletana!

Ormai la Pasqua è alle porte e già da un po' avevo deciso cosa preparare per il pranzo di Pasqua.

Per antipasto delle ottime verdure all'agro, carciofi e funghi carboncelli, cotti in una soluzione di acqua e aceto bianco (750 ml di acqua-250 ml di aceto, grani di pepe, foglia di alloro, un cucchiaino raso di zucchero, poco sale), e poi una volta cotti, raffreddati ed asciugati, ben conditi con olio extra vergine di qualità, menta per i carciofi, aglio e alloro e grani di pepe per i funghi. Preparandoli giorni prima avremo un risultato migliore.

Accompagnerò con formaggi di masseria e pane al latte fatto da me con farina di grano duro biologica.

Per primo il "sartù di riso", di cui vi darò ora la ricetta.

Per secondo il classico capretto al forno con le patate, lo mangio solo a Pasqua.

Per chiudere una bella colomba artigianale accompagnata da una crema pasticciera all'arancia e al cardamomo.

Sartù di riso dall'enciclopedia di Luigi Veronelli "cucina dall'a alla z".

IL CLASSICO SARTU' NAPOLETANO

INGREDIENTI PER 8 PERSONE:

riso g 400 1 kg di polpa di pomodoro carne di vitello tritata g 200 mozzarella g150 burro g125
parmigiano grattugiato g 100 mollica di pane g 100 regaglie di pollo g 100 salsiccia g 100 grasso
di prosciutto g 50 funghi secchi uova 3 1 cipollina pane grattugiato farina poco burro poco
brodo vegetale poco latte noce moscata sale pepe

Fate appassire in 25 g di burro la cipolla tritata e il grasso di prosciutto tritato, unite il pomodoro tritato, condite con sale e pepe, cuocete fino ad addensare la salsa. Versate i 2/3 della salsa in un'altra pentola e versatevi il riso, mescolate ed aggiungete i $\frac{3}{4}$ del brodo bollente, proseguite la cottura, unendo se necessario, altro brodo bollente.

Dopo 14/15 minuti togliete il riso dal fuoco, unite due uova sbattute con un po' di liquido di cottura del riso, la metà del parmigiano, e mescolate energicamente. Stendete il riso su un piatto largo per farlo raffreddare.

Intanto riunite in una ciotola la carne, la mollica di pane ammollata nel latte e ben strizzata, sale, pepe, un pizzico di noce moscata e mescolate, formate le polpettine, infarinatele e friggetele in olio

e.v.

In un'altra padella mettete poco olio e.v. e insaporite i funghi secchi che avrete precedentemente ammollato, dopo aggiungete la salsiccia sbriciolata, le regaglie di pollo affettate, regolate di sale e dopo poco, spegnete. Riscaldare la salsa di pomodoro rimasta e versatevi dentro funghi, salsiccia, regaglie e polpettine, insaporite per pochi minuti e poi versate in una ciotola per far raffreddare.

Ungete di burro uno stampo da sartù e spolverizzate con abbondante pane grattugiato, bagnate con le uova rimaste sbattute, ancora pane, così per almeno due volte, formando una crosta spessa. Mettete il riso sul fondo e sulle pareti, lasciate vuoto al centro e versate l'intingolo, la mozzarella affettata, ricoprite con l'altro riso pareggiando bene. Mettete sulla superficie burro fuso e pane grattugiato per 3 volte e infornate in forno già caldo a 180°C fino a doratura. Sfornate e lasciate riposare prima di sformare e servire con parmigiano grattugiato.

Ovviamente la ricetta la modifico sostituendo il burro con l'olio, non uso le regaglie di pollo, ci aggiungo dei pisellini freschi cotti con un po' di soffritto di cipolla, e se ho delle melanzane buone, le friggo a tocchetti e le aggiungo.

Riconosco che è un po' lungo, ma per una volta all'anno si può provare, facendolo anche il giorno prima, in frigo, e cotto per il pranzo.

Ditemi se vi è piaciuto scrivendomi anche sulla mia pagina Facebook.

Buona Pasqua a tutti!

Anna Maria