

## 368 Risotto verde

### Ingredienti per 6 persone:

- g 600 di riso Vialone nano
- g 300 di spinaci
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- ½ cipolla
- dl ½ d'olio d'oliva
- g 60 di burro
- l 1 di brodo vegetale
- parmigiano grattugiato, a piacere
- sale

Dopo aver nettato le verdure, tritatele assieme, poi soffriggetele in una casseruola, con l'olio e il burro; unite il riso, mescolate ed iniziate a cucinarlo, aggiungendo poco per volta il brodo caldo. Dopo circa 20 minuti, il risotto è pronto, da regolare di sale, ricoprire con il formaggio e servire.



Ravello bianco

## 369 Sartù di riso

*Quanto di più ricco possa offrire l'antica cucina.*

### Ingredienti per 6 persone:

- g 450 di riso Vialone nano
- 2 uova intere e un tuorlo d'uovo
- g 150 di parmigiano reggiano grattugiato
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- burro per ungere lo stampo
- pangrattato per foderare lo stampo

### Per il ragù:

- g 700 di puntine di maiale
- g 550 di polpa di manzo in un solo pezzo
- g 50 di strutto
- g 100 di lardo (o pancetta) pestato
- g 200 di concentrato di pomodoro
- g 200 di passata di pomodoro
- g 10 di cervelatine (salsiccia fresca)
- dl 2 di vino rosso, secco
- 1 cipolla tritata
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 3 foglie di basilico tritate
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- sale e pepe di mulinello

### Per le polpette:

- g 200 di carne di manzo macinata
- 1 spicchio di aglio tritato
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1 uovo
- g 60 di parmigiano reggiano grattugiato
- g 60 di mollica di pane (bagnata nel latte, poi strizzata)
- olio d'oliva e burro, per friggere
- sale e pepe di mulinello

### Per il ripieno:

- 1 cipolla tritata un cucchiaino di strutto
- dl ½ di vino bianco secco
- g 25 di funghi secchi (ammollati in acqua, poi strizzati)
- 2 uova sode, tagliate a spicchi
- 2 fegatini di pollo
- g 250 di piselli
- g 200 di mozzarella tritata grossolanamente
- g 100 di prosciutto tagliato a dadini

In un tegame di terracotta rosolate nello strutto la cipolla, insieme al lardo, al basilico, all'aglio e al prezzemolo; unite la carne di manzo, le puntine di maiale e la salsiccia, quindi proseguite nella cottura a tegame coperto, con fuoco impercettibile.

Dopo qualche minuto versate il vino rosso, mescolate e lasciate cuocere (evaporare) per un'ora almeno. Dovesse asciugare, allora aggiungete piccole quantità di acqua tiepida. Ora unite la passata di pomodoro, poi il concentrato, versate un mestolo di acqua calda, incoperchiate e proseguite nella cottura del ragù, lenta lentissima. Al termine regolate di sale e pepe. La carne va tolta (serve per secondo piatto) mentre il sugo è pronto per venir utilizzato. Per fare le polpette, mescolate tutti gli ingredienti, poi con il composto ricavate palline grosse quanto una nocciola, da friggere in padella nell'olio e nel burro, poi asciugare sopra fogli di carta assorbente. Lessate i piselli in abbondante acqua salata; scolateli cotti al dente. I fegatini (privati del fiele) scottateli in padella in pochissimo burro; salate e tritateli grossolanamente. Del sugo del ragù, mettetene in disparte un mestolo (che allungate con acqua calda e versate nella salsiera, da servire insieme al sartù). Il restante sugo diluitelo con acqua calda fino a raggiungere circa un litro. In questo sugo, una volta scaldato, calate il riso, incoperchiate e lasciate cuocere al dente. Spegnete il fuoco, fate raffreddare, poi mescolatelo con le uova, il formaggio grattugiato, il prezzemolo e pepe nero macinato all'istante. In una padella, soffriggete la cipolla insieme ai piselli, ai fegatini, al prosciutto, alle polpette ed ai funghi; irrorate vino bianco e lasciate evaporare. Nello stampo (di quelli lisci, con il foro al centro), imburrato e rivestito di pangrattato, versatevi tre quarti del riso, che addossate al fondo e alle pareti del tegame; al centro mettete parte delle polpette, l'atingolo di piselli, la salsiccia affettata, le uova sode e la mozzarella; ricoprite con il restante riso, spolverizzate altro pangrattato sulla superficie, disponete riccioli di burro e mettete in forno (caldo a 180 °C) per circa mezz'ora. Tolto lo stampo dal forno, lasciate intiepidire, poi sfoderate il timballo, rigirandolo sul grande piatto da portata; al centro riponetevi le polpette rimaste, sulle pareti adagiate l'atingolo di piselli e servite, accompagnando la vivanda con la salsiera contenente il sugo caldo.

### Varianti

Il sartù si può fare anche di pesce; per le polpette, invece della carne, potete utilizzare polpa di merluzzo; per il ripieno code di gamberi lessate, cozze, vongole.



Solopaca bianco

## 370 Sartù di riso in bianco

### Ingredienti per 6 persone:

- g 550 di riso Vialone nano
- g 15 di strutto
- 5 uova
- g 60 di salame tritato finemente
- g 100 di parmigiano grattugiato
- pangrattato per rivestire la teglia
- riccioli di burro
- sale e pepe di mulinello

Lessate il riso al dente, in acqua salata; scolatelo, versatelo in una ciotola, conditelo con un nonnulla di strutto e rigiratelo per raffreddarlo. In una scodella sbattete le uova insieme al salame e al parmigiano, regolando di sale e pepe, quindi mescolatele al riso. Ora con lo strutto rimasto ungete la teglia, con il pangrattato rivestitela, adagiatevi il riso, distribuite riccioli di burro, ricoprite con un velo di pangrattato, quindi mettetevi in forno (caldo a 180 °C), lasciando cuocere e gratinare. Servite la vivanda molto calda.



Sannio Coda di Volpe