

PRIMI PIATTI

Sartù

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Riso	500 g
Pomodori	1000 g
Olio d'oliva extra-vergine	10 cl
Cipolla	1
Carne di manzo tritata	200 g
Uova	4
Pane raffermo	50 g
Farina	1 cucchiaio
Formaggio provola	150 g
Salame	200 g
Rigaglie di pollo	200 g
Sale	
Pangrattato	
Sugna	30 g
Formaggio pecorino grattugiato	70 g

■ Preparazione

- 1 Con cipolla, olio e pomodoro preparate un sugo. Aggiungete alla carne tritata il pane raffermo ammolato e strizzato, un po' di sale, impastate, fatene delle polpettine piccolissime come nocchie, passatele nella farina, friggetele in olio e mettetele in un mestolo di sugo che avrete messo da parte.
- 2 Tagliate in pezzettini le rigaglie, facendo attenzione a eliminare il fiele dei fegatini, cuocetele in un pochino d'olio e unitele alle polpettine.
- 3 Lessate tre uova, sgusciatele ben sode, tagliatele in spicchi e unitele al resto. Aggiungete anche la provola fresca tagliata in dadini e il salame tagliato in fettine che dividerete a metà.

- 4 Nel sugo di pomodoro cuocete il riso, aggiungendo via via mestoli d'acqua calda, poi, a metà cottura, fuori del fuoco, conditelo con il pecorino grattugiato e un uovo sbattuto.
- 5 Quando il riso sarà freddo, ungete di sugna un ruoto, cospargete di pangrattato e disponetevi il riso, lasciandone quattro o cinque cucchiariate da parte.
- 6 Pigliando col cucchiaino fate in modo che il riso aderisca bene alla parete e sul fondo, formando in mezzo un vuoto, come una scatola.
- 7 In questo vuoto mettete il ripieno con tutto il sugo poi, col riso lasciato da parte, fate il coperchio della scatola, cospargetelo di pangrattato, fatevi cadere sopra qualche fiocchetto di sugna e mettete il ruoto in forno, a moderato calore, almeno per una mezz'ora.
- 8 Appena si è formata la crosta, toglietelo dal forno, lasciate riposare, capovolgete, volendo, il ruoto per sformare il sartù, che servirete caldo.