



Sartù di riso - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - carne - piselli - timballo

Ingredienti

Gr. 500 di riso
3 involtini di carne di vitello
parmigiano grattugiato
pecorino romano grattugiato
Gr.300 di fior di latte
Gr. 300 Pisellini congelati
1 cipolla
1 dado di brodo classico
3 scatole di pomodori pelati
passata di pomodoro
2 uova sode

Preparare una salsa di pomodoro in questo modo. In un tegame far soffriggere nell'olio tre piccoli involtini di carne ripieni di prezzemolo, aglio e formaggio grattugiato, versarci mezzo bicchiere di vino bianco e far sfumare indi aggiungerci i pomodori pelati e la passata di pomodoro e cuocere a fuoco moderato per un'oretta circa. Una volta cotti tagliare a listarelle sottili gli involtini di carne e mettere da parte.

Per preparare i piselli: tagliare a julienne mezza cipolla farla soffriggere in poco olio aggiungerci un bicchiere d'acqua e quando è in ebollizione versarci i piselli congelati e mezzo dado per brodo classico.

Tagliare a dadini la mozzarella e mettere da parte.

Tagliare a fettine sottili le uova sode e mettere da parte

Lessare il riso in acqua bollente e mettere al posto del sale un dado di brodo. Quando è al dente porlo in una zuppiera e mescolarlo con la salsa, del parmigiano grattugiato e del pecorino romano.

Contemporaneamente ungere uno stampo e versarci un primo strato di riso. Ricoprire di piselli, mozzarella, pezzetti di carne, uova, sugo e formaggio. Continuare con lo stesso procedimento dopo aver messo un secondo strato di riso. Chiudere con riso e pane grattugiato.

Infornare per circa 50 minuti a 180°.