

Sartù di riso con funghi polpettine di carne e fegatini

ricetta dello Chef **Alfonso Iaccarino**
del ristorante
Il Baby - Roma
dedicata a
Filumena Marturano
di **Eduardo De Filippo**
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per il riso

Versare due cucchiai di ragù in acqua bollente, calare il riso e cuocerlo fino a 2/3 di cottura. Lasciar riposare e quando è freddo aggiungere un cucchiaio di olio extravergine d'oliva, le uova battute e il parmigiano.

Ingredienti per il riso per 6 persone

500 gr riso carnaroli; 4 uova intere; 70 gr Parmigiano; olio extravergine d'oliva

Procedimento per il ripieno

POLPETTINE DI CARNE. Riunire in una terrina la carne macinata con una mollica di pane imbevuta nel latte.

Aggiungere il rosso d'uovo, sale e pepe, prezzemolo e l'aglio tritato. Formare delle palline della grandezza di una nocciola, infarinare e friggere nell'olio extravergine. Asciugare su carta assorbente.

Ingredienti per le polpettine di carne

150 gr carne maiale macinata; ½ spicchio aglio; 5 gr prezzemolo tritato; 1 tuorlo; 30 gr mollica pane; 1 dl latte; 1 gr pepe nero

PISELLI. Rosolare la cipolla in olio extravergine di oliva, versarvi i piselli e saltare per circa 5 minuti.

FUNGHI. Pulire i funghi, rosolare l'aglio in camicia, ritirare quando è biondo e saltare i funghi per circa 5 minuti.

FEGATINI. Saltare in padella i fegatini di pollo con il cognac dopo averli spellati e privati del fiele.

MOZZARELLA. Tagliare la mozzarella a dadini. Inserire nel riso 1/3 di piselli e 1/3 di funghi.

Ungere con burro uno stampo circolare alto circa 20 cm, ricoprire con pan grattato, versare metà del riso accostandolo ai bordi e lasciando un vuoto al centro. Infine riempire lo spazio vuoto a strati alternando i funghi, la mozzarella, i piselli, il ragù di pomodori e il riso rimanente. Cuocere in forno a 180 gradi per circa 20 minuti.

Ingredienti per il ripieno

300 gr funghi chiodini; 1 spicchio aglio; 4 uova intere; 70 gr parmigiano; 300 gr piselli; 1 dl olio extravergine d'oliva; 0,5 cl Cognac; 60 gr fegatini di pollo; 1 cipolla novella; 250 gr mozzarella; 50 gr pane grattugiato; 500 gr ragù di pomodori

Presentazione del piatto

Sformare e servire con il ragù di pomodori.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette di Assaggi di Teatro su www.roma-gourmet.net