

RECETTE REGIONALE de la Campanie

Sartù à la napolitaine - Sartù alla Napoletana

Ingrédients pour 12 personnes

800 g de riz (variété conseillée : "Arborio"), 600 g de viande de boeuf hachée, 500 g de petits pois frais, 200 g de saindoux, 30 g de champignons secs, Parmigiano Reggiano râpé, 2 saucisses de porc, 3 l de bouillon, 200 g de coulis de tomate, 100 g de mozzarella, un oignon, farine, chapelure, huile d'olive extra vierge, 6 oeufs, sel et poivre

Ustensiles: un poêlon en terre cuite, une poêle, une terrine, un moule de 26 cm de diamètre



Préparation: Faites tremper les champignons dans l'eau tiède.

Faites revenir l'oignon haché avec un peu d'huile dans le poêlon en terre cuite, puis ajoutez le coulis de tomate, les champignons émincés, les petits pois écosés, et assaisonnez. Ajoutez ensuite la saucisse et laissez cuire pendant une vingtaine de minutes avant de la retirer et de la découper en tranches.

Placez la viande hachée dans une terrine. Assaisonnez et ajoutez deux oeufs entiers, un peu de fromage et de chapelure, mélangez bien et formez des boulettes de la taille d'une noisette. Dès qu'elles sont prêtes, farinez-les et faites les frire, puis égouttez-les et réservez-les.

Découpez la mozzarella en dés.

Dans une casserole, placez la moitié de la sauce préparée et dès qu'elle bout, ajoutez le riz et faites-le cuire dans le bouillon. Ajoutez le saindoux, un peu de fromage et trois oeufs. Mélangez bien et laissez refroidir. Dans le jus restant, versez le saindoux et les boulettes. Salez.

Avec un peu de saindoux, graissez un moule à timbale et saupoudrez de chapelure. Badigeonnez le moule d'oeuf battu et saupoudrez à nouveau de chapelure sur au moins deux couches, afin de former la croûte. Versez dans le moule presque tout le risotto en le poussant vers les bords. Placez au centre la sauce avec les boulettes, quelques foies, la mozzarella, la saucisse, le parmesan et le reste des boulettes. Recouvrez avec le riz restant, étalez-le bien et saupoudrez de chapelure. Placez quelques noisettes de saindoux et mettez le moule à four moyen pendant une demi-heure. Laissez reposer le "sartù" pendant quelques minutes, démoulez-le et servez-le sans attendre.