

Sartù di Riso



Sartù di riso, un plat typique de la cuisine napolitaine

La ricetta di Davide

La recette de Davide

Ingredienti per 8 Persone – Ingrédients pour 8 personnes

Per le polpettine - pour les boulettes de viande

- aglio **1 spicchio** - ail une gousse
- trita di carne bovina **½ kg** - viande hachée de bœuf
- uova **2** - oeufs
- formaggio parmigiano reggiano grattugiato **50 g** - fromage rapé (parmigiano reggiano)
- pane grattato **50 g** - chapelure
- prezzemolo tritato **30 g** - persil haché
- sale q.b. - du sel
- pepe q.b. - du poivre
- zucherro q.b – du sucre

PREPARAZIONE: 30 MIN

Préparation

COTTURA: 50 MIN Nel Forno

Cuisson

PRONTO IN: 150 MIN

Prêt en

Per il sartù

- Riso Carnaroli o Arborio **500 g** - riz Carnaroli ou Arborio (ou riz pour risotto)
- uova sode **2** - œufs cuits durs
- olio extravergine di oliva **80 g** - huile d'olive extravierge
- cipolla tritata **1**, oignon haché
- passata di pomodoro **2 kg** - coulis de tomates
- pisellini (freschi o surgelati) **200 g** - petits pois (frais ou surgelés)
- provola a cubetti **120 g** - fromage italien à pâte filée ou scamorza
- brodo vegetale **1** - cube bouillon de légume
- acqua **200 ml** - eau
- burro q.b. - du beurre
- sale q.b. - du sel

Preparare le polpettine – préparer les boulettes

Amalgamare il macinato di carne, le uova, il formaggio, il prezzemolo, l'aglio tritato e il pane grattato.

Mélanger la viande hachée, les œufs, le fromage, le persil haché, la gousse d'ail et la chapelure

Aggiusta di sale e pepe. - Ajouter du sel et du poivre

Forma delle polpettine del peso di circa 4 g. Riservare in frigo.

Former des boules de viande d'un poids d'environ 4 g. Mettre au réfrigérateur

Preparare il sugo – préparer la sauce

Tritare la cipolla. - Emincer l'oignon

Fare appassire la metà della cipolla nell'olio; quando sarà diventata trasparente aggiungere la passata di pomodoro, l'acqua e le polpettine.

Faire revenir la moitié de l'oignon dans l'huile ; quand c'est devenu transparent ajouter le coulis de tomate, l'eau et les boulettes

Cuocere a fuoco lento 45 minuti. A fine cottura aggiustare di sale, pepe e zucchero.

Cuire à feu doux pendant 45 minutes. A la fin de la cuisson, ajouter sel, poivre et sucre

Preparare le uova sode (per chi non l'avesse già fatto)

Préparer les œufs cuits durs (pour ceux qui ne l'ont pas déjà fait)

Immergere in acqua fredda, portare a bollire e cuocere per 9 minuti. Riservare.

Plonger les œufs dans de l'eau froide, porter à ébullition et cuire 9 minutes. Réserver.

Preparare i piselli – préparer les petits pois

Sbollentare i piselli in acqua con 1 brodo vegetale. Riservare. Guardare il Brodo.

Blanchir les petits pois dans de l'eau avec un cube de bouillon. Réserver. Garder le jus de cuisson.

Riservare le polpettine – Réserver les boulettes

Con qualche cucchiaino di sugo. – avec des cuillères de la sauce

Riservare il sugo in un contenitore. – Réserver la sauce dans un récipient

Il riso – le riz

Far appassire la parte restante della cipolla in olio. Per 10 minuti. Se necessario aggiungere qualche cucchiaino di brodo per evitare che bruci.

Faire revenir le reste de l'oignon dans l'huile. Pendant 10 minutes. Si nécessaire, ajoutez quelques cuillères à soupe de bouillon pour éviter de brûler.

Aggiungere il riso. Farlo tostare per circa 4 minuti.

Ajoutez le riz. Grillez-le pendant environ 4 minutes.

Aggiungi il sugo e cuoci per circa 18 minuti. Dev'essere al dente.

Ajouter la sauce et cuire environ 18 minutes. Cela doit être « al dente ».

Aggiungi la metà dei piselli. - Ajouter la moitié des petits pois.

Aggiungi due terzi delle polpettine. - Ajouter deux tiers des boulettes

Aggiungi il brodo se necessario. - Ajouter du bouillon si nécessaire

Accendere il forno in modo statico a 170° - Pré-chauffer le four à 170

Confezionare il sartù – Confectionner le sartù

Imburrare uno stampo per dolci (quelli decorati a spirale daranno un effetto straordinario).

Beurrer un moule à gâteau (ceux décorés en spirale donneront un effet extraordinaire).

Adagiare due terzi del riso sui bordi, interno, fondo e esterno.

Placer les deux tiers du riz sur les bords, à l'intérieur, au bas et à l'extérieur.

Nella parte centrale adagiare la parte restante dei piselli.

Dans la partie centrale, ajouter le reste des petits pois

Tagliare le uova sode in quarti. - Couper les œufs cuits durs en 4

Disporre i quarti di uova. - Déposer les quartiers d'œufs.

Tagliare il formaggio a cubetti. - Couper le fromage en cube

Disporre il cubetti di formaggio. - Déposer les cubes de fromage

Chiudere con il riso rimasto. – Terminer avec le restant du riz

Cuocere il sartù – Cuire le sartù

Cuocere in forno preriscaldato per 50 minuti. - Mettre au four pendant 50 minutes

Presentare il sartù

Sforna il sartù e lascialo intiepidire. - Sortir le sartù et laisser le refroidir.

Capovolgilo sul piatto da portata. – retourner le sur un plat.

Decora con le polpettine restanti. - Décorer avec les boulettes de viande restantes.

Consigli - conseils

Il sartù una volta cotto può essere conservato in frigorifero. In questo caso riscaldarlo prima di servirlo.

Une fois cuit, le sartù se conserve au réfrigérateur. Dans ce cas, faites-le chauffer avant de servir.

Non è un prodotto che si presta alla sua congelazione.

Ce n'est pas un produit qui se prête à la congélation.

La vera storia del Sartù napoletano

La ricetta del piatto tipico napoletano nacque per arricchire il gusto ritenuto troppo semplice dai componenti della corte napoletana

Da stratagemma per accontentare i palati dei nobili napoletani a piatto testimone di tradizioni che allietava il gusto napoletano da decenni. Il sartù di riso è una vera istituzione nel capoluogo campano, un classico delle tavole partenopee che nasconde tra le pieghe della propria storia, una tradizione antica che pare fondersi con la materia di cui sono fatte le leggende.

Narrano le cronache che ai tempi di Ferdinando I di Borbone, nel XVIII secolo, la corte di nobili e amici del re non amasse per niente consumare il riso, privo del gusto ricco cui i notabili del tempo erano soliti soddisfare le proprie esigenze di gola.

Dopo aver sposato Maria Carolina d’Austria il menù regale cambiò radicalmente: la nuova consorte del monarca non amava particolarmente la cucina partenopea e venne così chiamata una task force di cuochi d’oltralpe che portarono nella capitale del Regno delle due Sicilie un bagaglio inediti di sapori e mescolanze, nuove alchimie di gusto che potessero risultare gradevoli anche all’esigente palato della regina consorte. Nacque così il sartù, un timballo di riso arricchito con uno strato di pangrattato e una miriade di ingredienti in modo da rendere meno anonimo lo “sciacquapanza”, la pietanza meno gradita dalla corte. Piselli, uova sode, funghi, fior di latte, pezzetti di carne, sono solo alcuni degli ingredienti che gli chef, a seconda dei gusti personali di chi dovrà mangiare la pietanza, aggiunsero al timballo di riso. Un giusto compromesso per un popolo che, nonostante conosca il riso dal XIV secolo, era solito usare il prodotto delle graminacee soltanto in caso di malattie intestinali

Secondo l’analisi etimologica il nome deriverebbe da “sourtout” cioè mantello e farebbe riferimento al ruolo avvolgente svolto dal pangrattato che come un soprabito avvolge il cuore di riso e altri ingredienti. Molto gradita è anche la versione rossa, piena di zeppa di gustoso ragù napoletano.



Association qui veut faire connaître aux habitants de Nantes et sa région la langue et la culture italiennes.

Programme des activités : ccfi-nantes.org

Pour toute demande d’informations et/ou de rendez-vous n’hésitez pas à nous contacter par mail à ccfinantes44@gmail.com ou par téléphone au [02 40 35 83 20](tel:0240358320)

Bureau et salles des cours du CCFI
90 boulevard de la Prairie au Duc – 44200 Nantes (Île de Nantes)

Suivez-nous sur :

