



Sartù di riso, un plat typique de la cuisine napolitaine

Cucina en ligne animée par Davide Samedi 16 mai 2020

Accès à la page web du CCFI : https://ccfi-nantes.org/?page_id=189

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LE POLPETTINE (POUR LES BOULETTES DE VIANDE)

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

PER IL SARTÙ

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