

SARTU' (pasticcio di riso alla napoletana) **(dosi per 4 persone)**

300 gr. di riso, 200 gr. di carne tritata, 25/30 gr. di funghi secchi, 200 gr. di fegatini di pollo, 100 gr. di salsiccia, 1/2 panino, 3 uova, olio, margarina, salvia, vino bianco, aglio, burro, una cipolla, 2 pomodori pelati o un po' di salsa, formaggio [Grana Padano](#) grattugiato, 1 mozzarella, pane grattugiato, 1 dado, latte, pepe, noce moscata, sale, farina.

Mescolate la carne trita con mezzo panino bagnato nel latte e strizzato, un uovo intero, una cucchiata di formaggio [Grana Padano](#), sale pepe, fino ad avere un impasto morbido.

Formate delle palline che infarinerete e friggerete con olio e margarina. In un tegamino con burro e salvia soffriggete i fegatini tagliati a pezzetti, bagnate con vino bianco, fate evaporare e cuocete per 10 minuti.

In un altro tegamino mettete i funghi ammollati tritati grossolanamente con olio e aglio, bagnate con un po' di acqua calda, salate e pepate, scartate l'aglio e tenete da parte anche i funghi.

Soffriggete la salsiccia tagliata in rondelle, scolate a fine cottura il grasso e unitela ai fegatini. Incominciate a preparare un soffritto con una cipolla tagliata molto fine, unite il riso, bagnate con il vino bianco e fate evaporare, unite un po' di salsa e continuate la cottura del risotto bagnandolo con il brodo di dado.

Cuocete il riso al dente poi toglietelo dal fuoco e unite quattro cucchiata di formaggio [Grana Padano](#) grattugiato, un uovo leggermente battuto e un po' di latte.

Imburrate uno stampo da timballo e cospargetelo di pane grattugiato, foderatelo con il risotto e al centro alternate le polpettine, funghi, i fegatini, la salsiccia e la mozzarella tagliata a pezzetti; finiti gli ingredienti aggiungete un uovo sbattuto con formaggio [Grana Padano](#) grattugiato, pepe, e sale e un pizzico di noce moscata.

Ricoprite con il risotto rimasto e passate in forno caldo per 45 minuti. Togliete il sartu' dal forno, fatelo riposare qualche minuto e capovolgetelo in un piatto di portata.