

Sartù di riso alla napoletana “c’a pummarola” | Compagni di Blogger



Sartù di riso alla napoletana “c’a pummarola”

Ecco la quinta ricetta a cura di [Maria](#) del sartù di riso alla napoletana “c’a pummarola”.

Sartù è il curioso nome per un sontuoso timballo di riso napoletano. Probabilmente viene dall’espressione d’eredità francese “*sur tout*” che si potrebbe tradurre in “*copri tutto*” e che stava ad indicare uno speciale soprabito o mantello.

Nel Settecento, i cuochi francesi che prestavano la loro opera presso i nobili napoletani, erano chiamati in un francese napoletanizzato “*Monsù*” da “*Monsieur*”. Introdotti a Napoli al seguito della regina Maria Carolina d’Austria, sposa di re Ferdinando IV di Borbone, i *Monsù* si scontravano quotidianamente con l’ostilità che i lor signori partenopei avevano nei confronti del riso, detto “*sciacquapanza*” e consumato in bianco solo in caso di malattia intestinale, su indicazioni della vicina scuola medica salernitana.

Per renderlo più appetibile, i *Monsù* aggiunsero al riso della salsa “*c’a pummarola*”, col

pomodoro, ottimo viatico per ingraziarsi i nobili palati partenopei e l'arricchirono poi, unendoci polpettine, uova, piselli ed altre prelibatezze, tutte sistemate sopra il riso, a guarnizione, come un mantello per l'appunto.

Arrivata fino ai giorni nostri, la ricetta, con le più svariate modifiche, aggiunte e sottrazioni di ingredienti, si è largamente diffusa tra tutti gli strati sociali ed ancora si può considerare una ricetta "aperta", nel senso che il sartù si può preparare in versione semplice oppure più ricca con aggiunte saporite.

Quella che propongo, è la ricetta in uso nella mia famiglia, un buon compromesso tra le versioni semplici e quelle opulente.

Per questo sartù occorrono:

- sugo di pomodoro al basilico: non ho preparato un ragù di carne, perchè il piatto è già abbastanza impegnativo, per cui ho semplicemente preparato un sugo con un litro e mezzo di passata di pomodoro e basilico, cotto per un paio d'ore a fiamma bassa;
- polpettine: 400 gr di macinato misto di vitello e di maiale; la mollica di un pezzo di pane raffermo, messo a bagno e strizzato bene, 2 uova, sale, pepe, abbondante parmigiano e pecorino romano grattugiati; si impastano tutti gli ingredienti e si formano delle polpettine piccole, della grandezza di una nocciola, che si andranno a friggere;
- pisellini: si scalda un fondo d'olio extra vergine d'oliva in cui si è aggiunta della cipollina, si uniscono circa 400 g di pisellini surgelati, si sala e si porta a cottura, sfumando con un po' di vino bianco alla fine;
- 200 g di fior di latte e 300 g di provola, a cubetti;
- 2 uova sode, a pezzetti;
- 700 g di riso carnaroli;
- pane grattugiato.

Dopo aver preparato le polpettine, cotto il sugo ed i pisellini, si lessa il riso in abbondante acqua salata per la metà del tempo di cottura finale segnato sulla

confezione, nel mio caso 10 minuti, quindi si scola, si passa sotto un filo d'acqua fredda e si lascia raffreddare in una zuppiera; al riso si aggiungono due o tre mestoli di sugo freddo e si mescola.

Si imburra una teglia, che si spolvera di pane grattugiato e si passa alla composizione del sartù: si sistema sul fondo dello stampo, un primo strato di riso, si aggiungono una parte delle polpettine, dei latticini, dei pisellini, d'uovo sodo, una spolverata di formaggi grattugiati ed un mestolo di sugo; si continua così per altri due strati e sull'ultimo si termina solo con sugo e formaggio grattugiato.

Ho utilizzato una teglia da cm 26 di diametro con un bordo alto circa 7 cm, ma si può usare anche quella da ciambella, col buco centrale.

Si inforna a 170° C per circa 40 minuti, fino a quando la superficie diventa dorata. Per sformare il sartù, si attendono almeno una ventina di minuti, quindi si capovolge su un piatto da portata, adatto al forno. Si accende il grill e si inforna di nuovo per pochi minuti, in modo da far dorare anche tutta la superficie.

Con le dosi riportate potrebbero avanzare degli ingredienti coi quali, si potrà preparare un sartù piccolo.

L'abbinamento consigliato per questa pietanza da un gran esperto come [Luciano Pignataro](#) è:

“Bianco chiama bianco e rosso chiama rosso. Una delle regole dell'abbinamento parte proprio dall'accostamento cromatico anche se ogni regola ha le sue eccezioni. In questo caso pochi dubbi però: solo un rosso ruspante, acido, ricco di tannini e potente può fronteggiare questa bontà. Ci rivolgiamo a un rosso molisano, al Tintilia, è scegliamo quella, ormai collaudata, di Cantine Cipressi”.



Sartù di riso alla napoletana "c'a pummarola"

Per i [Timballi di Compagni di Blogger](#) vi ricordo che il 4 marzo abbiamo trovato i "Timballini di polenta di Escoffier" di [Sara](#) ed il "Sartù di riso in bianco di Jeanne Carola Francesconi" di [Daniela](#);

il 5 marzo il "Timballo di anelletti siciliani" di [Pasqualina](#) ed il "Timballo alla pitagorica di Vincenzo Corrado" di [Caris](#)

Oggi, mercoledì 6 marzo, troverete il "Timballo di ziti con carciofi fior di latte e crema di burrata" di [Antonia](#)

infine domani 7 marzo, si chiuderà con "Tah chin-e barreh: il timballo persiano di riso ed agnello allo zafferano" di [Rossana](#).