



SARTÚ VEGETARIANO CON RAGÚ DE GUISANTES

Categoría: Platos únicos **Tempo di preparazione:** 50 minutos + 60 minutos de cocción

Difficoltà: medio 

Ingredienti per 6/8 porciones

Para el Sartú de arroz:

- 2 berenjenas largas
- 2 calabacines
- pan rallado q.s.
- 1 cebolla picada
- 200 g de guisantes enlatados
- 700 g de arroz
- ½ vaso de vino blanco seco
- 2 l de caldo de verduras
- 2 yemas de huevo
- 250 g de mozzarella cortada a daditos
- 40 g de queso grana rallado
- Un racimo de perejil picadito muy fino
- aceite AOVE q.s.
- Aceite de semillas para freír q.s.
- Sal q.s.
- Pimienta q.s.

Para el ragú de guisantes:

- 1 cebolla media picada
- 450 g de guisantes enlatados
- 1/2 vaso de vino blanco seco
- 1 vaso de puré de tomate
- Sal q.s.
- Alguna hoja de laurel para decorar

El sartù es una deliciosa corona de arroz. Una receta perfecta para un almuerzo en familia o una cena con amigos.

Dificultad: **media**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **50 minutos + 60 minutos de cocción**

Porciones: **6/8**

Preparazione

Preparación

Lave y corte las berenjenas y los calabacines con ayuda de un cortador de verduras (cortérlas a lo largo en rodajas finas).

Póngalas a freír en abundante aceite de semillas, transfiriéndolas al papel adecuado y cuando estén tibias, si es necesario, tamponelas con papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.

Unte un molde a forma de corona (para bizcocho) de 26 cm de diámetro con aceite AOVE y espolvoree con pan rallado.

Fórrelo con las rodajas de berenjena y calabacín, alternándolas entre sí.



En una cacerola, caliente 2 cucharadas de aceite AOVE y deje que la cebolla picada dé sabor. Añada el arroz, los guisantes escaldados y mezcle. Vierta el vino blanco y deje que se evapore.

A continuación, ponga el risotto a medio cocer incorporando un cucharón de caldo caliente a la vez.

Retire el recipiente del fuego y pase el arroz a una bandeja grande, déjelo enfriar y luego incorpore las yemas de huevo, la mozzarella cortada a daditos, el queso rallado y el perejil finamente picado.

Sazone con sal y pimienta y mezcle todos los ingredientes.

Prepare la salsa de guisantes poniendo a pochar la cebolla picadita en una sartén con aceite AEVO , los guisantes, una pizca de sal, el vino y el tomate. Déjelo cocinar durante 25 minutos.

Introduzca el arroz en el molde forrado, nivele bien y doble los bordes de las rodajas de verdura, colocándolas sobre el arroz. Hornee, en el horno ya precalentado a 180 °C, durante 15-20 minutos. Retire del horno, deje enfriar y desmolde el sartú vegetariano en una fuente para servir.

Coloque el ragú de guisantes al centro y decore con alguna hoja de laurel. ¡Disfruten!