



SARTU' VEGETARIANO AL RAGU' DI PISELLI

Categoria: Piatti Unici **Tempo di preparazione:** 50 minuti + 60 minuti di cottura

Difficoltà: medio

Ingredienti per 6/8 porzioni

Per il sartù di riso:

- 2 [melanzane](#) lunghe
- 2 zucchine
- Pangrattato q.b.
- 1 cipolla tritata
- 200 g di piselli in scatola
- 700 g di riso
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- 2 l di [brodo](#) vegetale
- 2 tuorli d'uovo
- 250 g di [mozzarella](#) tagliata a dadini
- 40 g di formaggio parmigiano o grana grattugiato
- 1 mazzetto di prezzemolo finemente tritato
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Olio di semi per friggere q.b.
- Sale q.b.
- [Pepe](#) q.b.

Per il ragù di piselli:

- 1 cipolla media tritata
- 450 g di piselli in scatola
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di passata di pomodoro
- Sale q.b.
- Qualche foglia di alloro, per decorare

Una ghiotta corona di riso ai piselli. Una ricetta perfetta per un pranzo in famiglia o una cena con gli amici.

Difficoltà: **media**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **50 minuti + 60 minuti di cottura**

Porzioni: **6/8**

Preparazione

Lavate e spuntate le melanzane e le zucchine: con l'aiuto di una mandolina tagliatele per il lungo a fette sottili. Friggetele in abbondante olio di semi, trasferitele sull'apposita carta e quando sono tiepide, se necessario, tamponatele con carta da cucina in modo da assorbirne l'olio in eccesso.

Spennellate d'olio evo uno stampo a ciambella da 26 cm di diametro e cospargetelo con pangrattato. Foderatelo, quindi, con le fettine di melanzane e zucchine, alternandole l'una con l'altra.



In una casseruola scaldate 2 cucchiaini di olio evo e lasciatevi insaporire la cipolla tritata. Unite il riso e i piselli e mescolate. Aggiungete il vino bianco e fatelo evaporare. Portate, quindi, il risotto a mezza cottura unendo un mestolo di brodo vegetale caldo alla volta. Ritirate il recipiente dal fuoco e trasferite il riso su una larga teglia, lasciatelo intiepidire e incorporatevi i tuorli, la mozzarella tagliata a dadini, il formaggio grattugiato ed il prezzemolo tritato finemente. Regolate di sale e pepe e amalgamate tutti gli ingredienti.

Preparate il ragù di piselli facendo ammorbidire la cipolla tritata in padella con olio evo, aggiungete i piselli, il vino bianco, la passata di pomodoro e un pizzico di sale. Lasciate cuocere per 25 minuti.

Versate il riso nello stampo foderato, livellate bene e fate cuocere in forno, già caldo a 180°, per 15-20 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire quindi sfornate il sartù vegetariano sul piatto da portata.

Versate il ragù di piselli sul sartù partendo dal centro e decorate con qualche foglia di alloro. Enjoy!

Consiglio: Abbiate cura di sfornare il sartù una volta intiepidito per evitare che si rompa durante l'operazione.