

## RAGU' NAPOLETANO DI MAIALE CON SARTU' DI RISO

### **Ingredienti:** per 8 persone

#### Per le polpettine:

- 440 g carne di maiale macinato
- 50 g mollica di pane cafone
- 40 g crema di aglio
- 1 cucchiaino prezzemolo tritato
- 2 tuorli d'uova

#### Per la decorazione:

- 4 filetti peperoni cotti al forno e pelati
- 8 spaghetti fritti
- 8 rametti maggiorana



#### Per il ragù:

- 50 g cipolle rosse tagliate a brunoise - vedi ricetta a parte
- 1 foglie alloro
- 1/2 spicchi aglio
- 100 ml vino rosso
- 380 ml passato di pomodoro
- 600 g tracchie
- 10 cotiche ripiene
- 1/4 peperoncino
- 240 g salsiccia fresca

#### Per il arancino di riso:

### **Preparazione:**

- mischiare tutti ingredienti insieme e condire con sale e pepe
- formare polpettine da 40 grammi
- rosolare le polpettine in poco olio finche sono dorate
- condire le tracchie di maiale con sale e pepe
- rosolare le tracchie e la salsiccia in poco strutto e toglierli dalla pentola
- rosolare cipolle, peperoncino e aglio
- aggiungere e tostare il concentrato di pomodoro
- bagnare con vino rosso e asciugare il tutto
- aggiungere passata di pomodoro e acqua e portare il tutto a bollire
- aggiungere basilico, le gambe di prezzemolo e alloro
- rimettere la carne e le polpettine nel ragù a farlo brasare finche la carne e cotta
- tagliare le coste a porzioni e condirli con sale e pepe
- rosolare le coste in poco olio e finire la cottura in forno
- unire 550 grammi di riso con 250 grammi di ragù
- formare il sartù a piccole palle inserendo al centro un po' scamorza affumicata
- impanarli con farina, uova e pane grattugiato
- cucinarli in olio d'oliva a 165°C