

# OliverGlowig

## 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

**Ristorante Oliver Glowig**

Aldrovandi Villa Borghese - Via Ulisse Aldrovandi, 15 - 00197 Roma - Italia - T +39 06 321 61 26 - T +39 06 322 39 93 - info@oliverglowig.com - oliverglowig.com