

SARTU DI RISO



Par

Giada de Laurentiis





Dans

Ep.09 - Giada en Italie, la nonna

INGRÉDIENTS :

- POUR LE RIZ
- 450 g de riz Arborio
- 4 tasse de bouillon de poule
- 1 feuille de laurier
- 1 1/4 de c. à café de sel
- 2 1/2 tasses de Parmegiano Reggiano fraîchement râpé
- 3 gros œufs à température ambiante
- POUR LA SAUCE
- 1/4 tasse d'huile d'olive extra vierge
- 230 g de saucisses italiennes ou de saucisses de dinde
- 1 échalote émincée
- 1 gousse d'ail hachée
- 1/4 c. à café de sel
- 800 ml de coulis de tomate
- 2 tiges de basilic
- 2 morceaux de croûte de parmesan
- POUR LES BOULETTES DE VIANDE
- 2 c. à soupe de chapelure fine
- 3 c. à soupe de lait entier, à la température ambiante
- 1 gros œuf à la température ambiante
- 1/2 c. à café d'origan séché
- 1/4 c. à café de sel
- 1/2 tasse de Parmigiano Reggiano fraîchement râpé
- 700 g de surlonge hachée ou de dinde hachée
- Huile d'olive pour la friture
- ASSEMBLAGE
- 1 tasse de petits pois surgelés décongelés
- 1 boule de mozzarella coupée en dés
- 1 1/2 c. à soupe de beurre doux à température ambiante

PRÉPARATION :

-  45 minutes
-  205 minutes
-  10 personnes
-  Difficile

- 5 c. à soupe de chapelure

RECETTE :

Notez cette recette !

1. Dans une grande casserole, mélangez le riz Arborio, le bouillon de poule, le laurier et le sel. Remuez et portez à ébullition sur feu vif puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert 8 min sur feu doux en remuant une seule fois jusqu'à ce que le riz ne soit pas totalement cuit mais que le liquide soit absorbé.
2. Versez le riz dans un saladier et laissez refroidir à température ambiante et remuant de temps en temps. Incorporez le parmesan et les œufs jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Réservez.
3. Pendant ce temps, faites chauffer l'huile d'olive une poêle sur feu moyen. Retirez les saucisses de leur fourreau, coupez-les en petits morceaux et faites-les dorer. Réservez dans un saladier.
4. Réduisez le feu et dans la même poêle, faites revenir 1 min l'ail, l'échalote et le sel en remuant constamment puis ajoutez le coulis de tomate, le basilic et les morceaux de croûte de parmesan. Laissez mijoter 15 à 20 min en remuant de temps en temps. Enlevez le basilic et les morceaux de croûte de parmesan. Ajoutez 2 tasses de sauce à la chair à saucisse. Réservez
5. Préparez les boulettes. Dans un saladier, mélangez à la fourchette la chapelure, le lait et l'œuf. Laissez épaissir 5 min. Incorporez l'origan, le sel et le parmesan râpé puis avec vos mains, mélangez avec la viande de bœuf hachée.
6. Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle. À l'aide d'une cuillère à soupe, prélevez de la viande et formez les boulettes avec vos mains. Lorsque l'huile est chaude, faites dorer les boulettes de tous côtés 4 min puis réservez-les dans le saladier avec la chair à saucisse et la sauce tomate. Ajoutez les petits pois et les dés de mozzarella. Versez la sauce tomate sur l'ensemble. Mélangez délicatement.
7. Préchauffez le four à 180°C (th. 6)
8. Beurrez l'intérieur d'un moule à cheminée pour Bundt ou un moule à charlotte, saupoudrez de chapelure. Versez les 2/3 du riz dans le moule et avec les mains humides, tapissez le riz en formant une couche uniforme de 2 cm dans le fond et sur les côtés. Garnissez avec la farce en tassant bien, réservez quelques cuillères pour garnir le centre, puis recouvrez de restant du riz.
9. Saupoudrez de chapelure, parsemez de petits morceaux de beurre.
10. Enfournez 45 min. Laissez refroidir 15 à 20 min avant de le démouler sur un plat de service. Remplissez le centre de farce restante.
11. Décorez de feuilles de basilic. Servez.

