

# Una grande gloria napoletana

**Gastronomia - Si chiama sartù ed è un piatto così ricco e complesso che riempie anche solo guardandolo**

/ 22.11.2021  
di Allan Bay

Esistono piatti che «si mangiano con gli occhi». Ovvero che sono così complessi che mettersi a prepararli, anche no. In genere sono sontuosi piatti della festa, nel senso che si fanno per un numero prefissato di persone, in un banchetto: non sono adatti a essere cucinati in un ristorante, che ha tempi e problematiche diverse, dato che anche a metterli in carta non sai quanti ne vendi.

Uno di questi piatti è il *sartù*, grande gloria napoletana. Nasce nel Settecento come *sortù*, forse dal francese *sourtout* (sopra a tutto) che indicherebbe l'involucro ideato per contenere il «tutto»: in quel secolo, la nobiltà napoletana utilizzava volentieri cuochi francesi. Diventa presto onnipresente nei ricettari: noi che scriviamo di cucina amiamo le ricette complesse, quelle appunto da mangiare con gli occhi.

Il *sartù* è quanto può sognare un goloso: piatto colorato, pieno di profumi e di sapori, che meraviglia. Qui vi offro una versione un po' semplificata, ma neanche tanto.

Ingredienti per otto persone: 500 g di riso da risotti, 300 g di pisellini freschi (ma vanno bene anche quelli surgelati), 200 g di polpa di vitello macinata, 200 g di fegatini di pollo, 40 g di funghi secchi, 100 g di prosciutto o mortadella tritati, 2 mozzarelle, 5 uova, 1 tuorlo, concentrato di pomodoro, cipolle, farina bianca, burro, olio extravergine di oliva leggero (per rosolare, tutti usano l'olio extravergine di oliva, che non è tradizionale, essendo stato messo a punto nel 1960, quindi mi adeguo: questo detto se usate l'olio di vinacciolo, meno intrusivo, perfetto per rosolature e frittiture, va anche meglio), sale, pepe.

Stufate con poca acqua 2 cipolle pelate e spezzettate per 30 minuti, poi frullatele. Amalgamate in una ciotola la polpa di vitello con il prosciutto cotto o la mortadella, 1 uovo, il tuorlo e metà del frullato di cipolla. Regolate di sale e pepe e, con le mani leggermente inumidite, formate polpette della grandezza di una noce.

Rotolate le polpette nella farina, eliminate quella in eccesso e fatele rosolare in una padella con poco olio fino a che siano uniformemente dorate. Ponete in ammollo funghi in acqua tiepida per 20 minuti, quindi scolateli, strizzateli e tritateli.

Sgranate e lavate i pisellini freschi o sciacquate quelli surgelati. Tagliate a dadini le mozzarelle e fatele scolare del siero in un colino, per 30 minuti. Lavate i fegatini di pollo, affettateli e rosolateli in poco olio per 5 minuti, salateli a fine cottura.

In una casseruola cuocete i piselli con il resto del frullato di cipolle, i funghi ammollati e 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro stemperato in poca acqua per circa 5 minuti. Regolate di sale e di pepe.

Preparate un risotto alla piemontese, cioè in bianco, con il riso, senza aggiungere soffritto e con brodo di vitello, tenendolo al dente. Lasciatelo intiepidire e amalgamateci le uova rimaste leggermente sbattute e metà del sugo. Unite al sugo rimasto le polpette e i dadini di mozzarella.

Ungete con abbondante burro uno stampo da timballi della capacità di circa 3 litri, spolverizzatelo con pangrattato e riempitelo con 3 quarti del risotto. Con un cucchiaino di legno spingete bene il risotto verso le pareti in modo da creare un vuoto al centro e riempitelo con le polpette. Spolverizzate con abbondante grana grattugiato e ricoprite con il risotto rimasto. Livellate bene la superficie, cospargetela con pan grattato e qualche fiocchetto di burro e cuocete in forno a 160° per 45 minuti.

Fate riposare il *sartù* per qualche minuto, sformatelo su un piatto di portata e servitelo subito.