



il Riso Italiano



in 40
Ricette

IL RISO FACILE

Quante volte vi è capitato di tornare a casa con amici e di proporre di mangiare "una cosa veloce"? Quante volte la scelta è caduta su una bella spaghettonata aglio, olio e peperoncino? Perché invece non avete pensato ad un bel risotto allo zafferano?

Se la vostra risposta è "perché è troppo complicato", state sbagliando.
Se la vostra risposta è "perché ci vuole troppo tempo", state sbagliando di nuovo.

Sono in molti a trascurare il riso solo perché hanno la falsa convinzione che ci voglia troppo tempo e troppa abilità per cucinarlo: questo piccolo ricettario vi dimostrerà l'esatto contrario.

Provate a pensare a quante volte la settimana mangiate un risotto, oppure una zuppa con il riso, un timballo di riso, degli arancini di riso, dei supplì di riso, delle frittelle di riso o una torta dolce di riso. Sono solo alcune idee di piatti a base di riso e abbinate ad ognuna di esse vi sono centinaia di ricette e di modi diversi per realizzarle.

E poi è assodato che per una sana ed equilibrata alimentazione è consigliato fare maggior uso del riso.

Cucinare il riso è facile: questo è il primo messaggio che deve entrare nelle vostre abitudini.

Cucinare il riso non richiede molto tempo: secondo la varietà del riso e il tipo di preparazione occorrono tra i 12 minuti per i risi a chicco tondo e i 17 minuti per quelli a chicco lungo.

Perché non tutto il riso è uguale. Esistono varietà di riso diverse e per ognuna esiste il giusto modo d'impiego. Anche questo è facile da imparare e da ricordare.

In sintesi le varietà italiane di riso si suddividono in quattro gruppi, in base alle dimensioni del chicco: risi tondi (adatti alla preparazione di minestre e dolci), risi medi e risi lunghi A (adatti alla preparazione di risotti, insalate, timballi, supplì, arancini e piatti unici) e risi lunghi B (adatti alla preparazione di insalate e contorni).

Anche la quantità giusta di riso per ciascun piatto è facile da ricordare: considerate che per preparare risotti 80/90 grammi a testa sono più che

sufficienti, per zuppe asciutte la dose è di 60 grammi, per minestre in brodo di 50 grammi.

Ora forse vi state chiedendo quanto brodo occorre per fare un buon risotto per la famiglia: considerate per semplicità una quantità di liquido pari a sette volte il peso del riso.

E i tempi di cottura? Semplice, perché è sufficiente che vi ricordiate che il tempo è sempre in riferimento alla varietà che utilizzate.

Un'altra regola importante è quella di non aggiungere mai liquido freddo durante la cottura, ma sempre bollente. E scolate il riso sempre piuttosto al dente, perché, nonostante non sia più sul fuoco, lui continua a cuocere comunque.

Questo è quanto occorre sapere per affrontare la "prova del riso". Semplice, vero?

Adesso potete cimentarvi senza timore con queste ricette di torte dolci e salate, che vi dimostreranno che cucinare il riso è molto più facile e veloce di quanto avete creduto fino ad oggi.

Ma per non annoiarvi e per stimolarvi ad affrontare prove un po' più impegnative, abbiamo ritenuto opportuno proporvi anche alcune ricette un po' più complesse: le troverete in fondo a ciascuna delle due parti di questo ricettario e, superato questo scoglio, il riso per voi non avrà più segreti.

40 RICETTE

Insalata di Riso con Pollo e Sedano	pag.	6
Insalata di Riso con Bottarga e Ricotta Salata	pag.	7
Pomodori Ripieni di Riso e Melanzane	pag.	8
Insalata di Riso con Coniglio e Agrumi	pag.	9
Insalata di Riso al Tartufo Nero	pag.	10
Insalata di Riso Contadina cob Cialda di Grana Padano	pag.	11
Insalata di Riso alle Tre Carni	pag.	12
Involtoni di Riso Ripieni al Tonno Affumicato	pag.	13
Insalata di Riso e Crostacei al Limone Verde	pag.	14
Insalata di Riso alla Marengo	pag.	15
Riso Freddo del Pescatore	pag.	16
Risotto con Carciofi	pag.	17
Risotto allo Zafferano e Zucchine in Fiore	pag.	18
Risotto con Verza e Salsiccia	pag.	19
Risotto con Gamberi al Profumo d'Arancia	pag.	20
Risotto al Basilico	pag.	21
Risotto del Fattore	pag.	22
Risotto Gratinato alle mele Renette	pag.	23
Risotto al radicchio Rosso	pag.	24
Minestra di Riso, Latte e Castagne	pag.	25
Minestra di Riso e Patate	pag.	26
Minestra di Riso e Piselli	pag.	27
Zuppa di Riso al Sedano e Prezzemolo	pag.	28
Risotto al barolo	pag.	29
Tubetti di Riso in Brodo	pag.	30
Risotto Venere con Scampi e Asparagi	pag.	31
Risotto in Crema di Spinaci	pag.	32
Tiella di Riso e Cozze	pag.	33
Risotto con Capesante in Crema di Curry	pag.	34
Torta di Riso alla Provola e Asparagi	pag.	35
Torta di Riso e Cipolle Rosse Tropea	pag.	36
Torta Verde di Riso	pag.	37
Torta di Riso Vegetale	pag.	38
Tortino di Riso ai Quattro Formaggi	pag.	39
Torta di Riso del Fattore	pag.	40
Torta di Riso alla Mantovana	pag.	41
Tortino di Riso in Crema di Limone	pag.	42
Salame di Riso	pag.	43
Torta di Riso Farcita al Cioccolato	pag.	44
Gelato di Riso su Cialda Croccante con Fragole	pag.	45

INSALATA DI RISO CON POLLO E SEDANO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr: 250
Petto di pollo gr: 400
Sedano cuore gr: 120
Salvia gr: 2
Cipolle rosse gr: 80
Olio extravergine d'oliva q.b.
Paprika gr: 10
Prezzemolo gr: 5
Alloro n. 2 foglie
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Bollite in due litri d'acqua il petto di pollo con la paprika, l'alloro, la salvia. A cottura ultimata lasciatelo raffreddare nel suo brodo. Filtrate il brodo tenendo da parte i petti; fate bollire e cuocete il riso al dente, colatelo, tagliate la cipolla a julienne, fatela rosolare in olio e unitela al riso con il sedano tagliato a listarelle e la metà dei petti di pollo; condite con l'olio e il prezzemolo tritato.

Servite il riso al centro di ciascun piatto, adagiatevi sopra il rimanente petto di pollo scaloppato e terminate con un filo d'olio extravergine.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

INSALATA DI RISO CON BOTTARGA E RICOTTA SALATA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Tondo Balilla gr: 300
Pomodori ramati gr: 200
Fagioli canellini secchi gr: 100
Valeriana gr: 100
Brodo vegetale lt. 1
Ricotta salata gr: 50 (a scaglie)
Bottarga di tonno gr: 40
Maggiorana q.b.
Arancia n. 1
Aceto Balsamico q.b.
Alloro n. 1 foglia
Salvia n. 3 foglie
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Mettete a bagno in acqua fredda i fagioli per 8 ore. Cuocete il riso nel brodo vegetale per 15 minuti circa, colatelo, raffreddatelo e unitegli l'olio extravergine d'oliva. A parte cuocete i fagioli in acqua salata; a fine cottura lasciateli raffreddare nella loro acqua, colateli e aggiungeteli al riso. Tagliate i pomodori a filetti dopo averli pelati e privati dei semi. Condite il riso con una salsa fatta con un'emulsione di olio e succo d'arancia; disponete nel centro del piatto la valeriana condita con olio, aceto balsamico, sale e pepe; aggiungete il riso nel centro, la bottarga di tonno tagliata a lamelle sottili e i pomodori a piccoli spicchi.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

POMODORI RIPIENI DI RISO E MELANZANE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr: 200
Acciughe salate n. 2
Melanzane gr: 150
Pomodori tondi maturi n. 4
Prezzemolo q.b.
Aglio n. 1 spicchio
Succo di limone gr: 10
Olio extravergine d'oliva gr: 30

Per il salmoriglio

Origano gr: 20
Pomodori gr: 40
Menta fresca o Finocchietto gr: 4
Aglio n. 1 spicchio
Acqua q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.

PROCEDIMENTO

Sbollentate i pomodori, pelateli e tagliate la parte superiore, cioè la calotta, mettendola da parte e svuotateli dai semi. Cuocete il riso in abbondante acqua salata per 15 minuti circa. Tagliate le melanzane a cubetti e cuocetele in olio extravergine. Sgocciolatele bene dall'olio e aggiungetele al riso. Tritate le acciughe (dopo averle disalate sotto l'acqua fredda) con l'aglio ed il prezzemolo e fate amalgamare con olio extravergine. Condite con quest'ultimo il riso e farcite i pomodori; mettete in forno a 180° per 12 minuti.

Per il salmoriglio

Unite tutti gli ingredienti e sbattete con uno frustino fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Stendete la salsa sul piatto ed adagiatevi sopra i pomodori farciti.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

INSALATA DI RISO CON CONIGLIO E AGRUMI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr: 280
Filetto di coniglio gr: 300
Arance n. 2
Pompelmo rosa n. 1
Sedano gr: 40
Cipolla gr: 40
Carota gr: 40
Pepe rosa gr: 10
Prezzemolo gr: 5
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso in abbondante acqua salata per 15 minuti circa, colatelo e raffreddatelo. In una padella con l'olio rosolate il filetto di coniglio con l'aggiunta del sedano, della carota e della cipolla per circa 10 minuti. A cottura ultimata lasciate raffreddare il coniglio, sgocciolatelo bene e tagliatelo in piccoli tocchi.

Tagliate gli agrumi pelati a cubetti; unite il tutto al riso e condite con l'olio, il pepe rosa, il prezzemolo tritato, sale e pepe se necessario.

Servite su una coppetta di arancia o pompelmo che avrete ottenuto scavando i frutti conservando intatta metà della buccia.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

INSALATA DI RISO AL TARTUFO NERO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Vialone nano gr: 240
Fegatini di pollo gr: 300
Olio extravergine d'oliva gr: 80
Brodo di carne lt: 0,5
Cipolla gr: 60
Tartufo nero gr: 50
Burro gr 50
Marsala secco gr: 50
Vino bianco secco gr: 40
Rosmarino gr: 20
Pan carré n. 4 fette
Bacche di ginepro n. 3
Sale fino q.b.

PROCEDIMENTO

Tritate finemente la cipolla; a parte tritate le foglie del rosmarino. In un tegame basso imbiondite con gr: 40 di olio la metà della cipolla con il rosmarino e le bacche di ginepro; aggiungete i fegatini tagliati grossolanamente, fateli rinvenire a fuoco vivace, sfumate con il Marsala e fate ridurre bene; lasciate cuocere fino ad ottenere una salsa. Utilizzando un altro tegame, imbiondite in olio la restante cipolla, fate tostare il riso e sfumatelo con il vino bianco. Coprite con il brodo e lasciate cuocere in forno per circa 15 minuti a 180°. A cottura ultimata lasciate sciogliere il burro nel riso mescolando accuratamente ed allargatelo in una teglia per raffreddarlo rapidamente. Tostate in forno a 180° le fette di pan carré. Procedete alla realizzazione del piatto preparando le fette di pane con la salsa di fegatini; vicino il riso tiepido; guarnite con lamelle di tartufo nero.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

INSALATA DI RISO CONTADINA CON CIALDA DI GRANA PADANO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 280
Zucca gr. 250
Grana Padano grattugiato gr. 200
Vino bianco secco gr. 200
Fave gr. 100
Finocchio fresco n. 1
Scalognò n. 1
Maggiorana gr. 3
Acciughe salate n. 1
Limone n. 1
Brodo vegetale lt. 1
Olio extravergine d'oliva q.b.

PROCEDIMENTO

Affettate lo scalognò, fatelo rosolare in una teglia con poco olio, unite il riso e lasciatelo tostare, bagnate poi con il vino bianco; una volta evaporato copritelo con il brodo

bollente e continuate la cottura in forno a 170° per 15 minuti circa.

Appassite la zucca in forno tagliata a cubetti. Fate sbollentare le fave. Fate fondere l'acciuga lavata e diliscata all'interno di una padella con dell'olio extravergine, unite il finocchio tagliato a cubetti, fatelo appassire per 5 minuti. Una volta freddo unitelo al riso.

Prendete una padella antiaderente, fatela scaldare, mettete all'interno uno strato sottile di Grana Padano grattugiato e fatelo cuocere in forno rigirandolo su se stesso, togliete, capovolgete la cialda sopra il fondo di un bicchiere e fatelo raffreddare. Conditte il riso con olio e limone, aggiustate di sale e pepe; unite la maggiorana tritata, la zucca e le fave pelate. Servite il riso dentro le cialde e irrorate con olio extravergine.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

INSALATA DI RISO ALLE TRE CARNI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr. 250
Petto di pollo gr. 50
Filetto di vitello gr. 50
Filetto di maiale gr. 50
Peperoni gialli gr. 50
Zucchini gr. 50
Cetriolini gr. 50
Olive liguri gr. 30
Carciofini sott'olio gr. 30
Brandy gr. 20
Marsala gr. 20
Olio extravergine d'oliva gr. 10
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Lessate in abbondante acqua salata il riso, scolatelo molto al dente e raffreddatelo velocemente. Rosolate in una padella il filetto di vitello, fiammeggiate col brandy, salate e portate a cottura a fuoco lento. Rosolate il filetto di maiale in una padella a fuoco vivo, fiammeggiate col Marsala, salate e portate a cottura a fuoco lento. Tagliate la metà dei due filetti in cubetti e la restante parte in piccole fette. Fate bollire il petto di pollo e tagliatelo a cubetti, avendo cura di mantenere intera qualche fetta. Tagliate a fette gli zucchini e a falde i peperoni, grigliateli e successivamente tagliateli a listarelle. Unite in una insalatiera tutti gli ingredienti freddi con il riso; condite con olio, aggiustate di sale e pepe e servite adagiando vicino al riso le fettine intere delle tre carni.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

INVOLTINI DI RISO RIPIENI AL TONNO AFFUMICATO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr: 250
Tonno affumicato gr: 300
Cipolla rossa di Tropea gr: 100
Cerfoglio gr: 5
Aglio n. 1 spicchio
Prezzemolo tritato gr: 5
Dragoncello tritato gr: 5
Finocchio selvatico fresco gr: 5
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso in abbondante acqua, lasciatelo raffreddare e condite con il trito di dragoncello, cerfoglio, finocchio selvatico; aggiungete l'olio, il sale e il pepe quanto basta.

Tagliate il tonno a fette sottilissime, farcitele con il composto del riso e arrotolatele. Chiudete gli involtini con cura e rifilatene le estremità per ottenere dei cilindri regolari. Preparate una salsa con olio, cerfoglio, dragoncello, uno spicchio di aglio e pepe ben emulsionati tra loro con il succo del limone.

Versate la salsa a velare il fondo del piatto e adagiatevi gli involtini.

Completate il piatto con listarelle finissime di cipolla fresca di Tropea, un filo d'olio extravergine e il prezzemolo tritato.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

INSALATA DI RISO E CROSTACEI AL LIMONE VERDE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr. 280
Nero di seppia gr. 4
Calamaretti gr. 100
Cozze già pulite e sgusciate gr. 250
Gamberetti sgucciati gr. 200
Seppioline gr. 150
Scampi n. 4
Pomodorini Pachino gr. 100
Vino bianco secco gr. 20
Conchiglie Saint Jacques n. 4
Sale e pepe q.b.
Olio extravergine d'oliva gr. 30
Scalogni gr. 20
Timo gr. 15
Prezzemolo fresco gr. 20
Aglio n. 1 spicchio
Succo di un limone

PROCEDIMENTO

Lessate il riso in abbondante acqua calda salata con l'aggiunta del nero di seppia per 15 minuti, colatelo e raffreddatelo velocemente. Scaldate in una padella dell'olio e lasciate rosolare l'aglio e lo scalogno tritati, unitevi i calamaretti tagliati a cubetti e le seppioline, sfumate con il vino bianco e cuocete per pochi minuti; aggiungete i gamberetti, le cozze e gli scampi interi, lasciando terminare la cottura a fuoco lento con un coperchio per pochi minuti. Condite il riso al nero di seppia con il succo di limone, il sale, il timo ed il prezzemolo tritati. Adagiate il riso nelle conchiglie, aggiungete il pesce ancora tiepido e finite con pomodorini tagliati a cubetti ed un filo di olio extravergine.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

INSALATA DI RISO ALLA MARENGO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr. 240
Petto di pollo gr. 200
Gamberi di fiume n. 20
Pomodorini gr. 100
Burro gr. 50
Cognac gr. 40
Funghi sottolio gr. 250
Uova sode n. 2
Limone n. 1
Alloro n. 1 foglia
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Fate bollire il riso in abbondante acqua salata per 15 minuti, scolate e raffreddate velocemente.

In una padella fate fondere il burro e unite la foglia d'alloro ed i petti di pollo tagliati a listarelle sottili. Fate rosolare dolcemente, salate e sfumate con il cognac, lasciandolo infiammarsi. A parte, in poca acqua salata resa acidula con la metà del succo del limone, cuocete per pochi minuti i gamberi di fiume precedentemente sgucciati, scolateli e lasciateli raffreddare. Tagliate i pomodorini e le uova sode a spicchi. In una insalatiera unite al riso i pomodorini, le uova, i gamberi, il pollo e i funghi, avendo cura di tenere da parte alcuni spicchi di uovo, di pomodoro e due code di gamberi. Condate il tutto con l'olio, la restante metà del succo di limone ed il sale. Mettete l'insalata di riso al centro del piatto e decorate con i pomodorini, le uova a spicchi ed i gamberi.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

RISO FREDDO DEL PESCATORE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Vialone gr. 300
Cozze kg. 1 - Vongole kg. 1
Gamberi media grandezza n. 8
Scampi media grandezza n. 8
Olio extravergine d'oliva gr. 150
Cipolla gr. 50
Olive taggiasche gr. 50 - Prezzemolo gr. 30
Peperoncino n. 1 - Succo di un limone
Peperone rosso cotto al forno n. 1
Aglio n. 1 spicchio - Brodo vegetale lt. 1/2
Vino bianco dl. 3 - Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Fate imbiondire la cipolla in gr. 30 d'olio, aggiungete il riso e fatelo tostare. Sfumate con dl. 1 di vino bianco, bagnate col brodo e fate cuocere per circa 10 minuti in forno, fino a quando il riso avrà assorbito il brodo. Allargate in una teglia e fatelo raffreddare.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

In una padella larga fate soffriggere il peperoncino e l'aglio in gr. 20 d'olio, aggiungete le cozze ben pulite e le vongole spurgate. Bagnate col rimanente vino bianco e coprite con un coperchio. Appena tutti i gusci saranno aperti togliete dal fuoco e sgusciate le cozze e le vongole. Filtrate il sugo di cottura con un canovaccio, quindi portatelo ad ebollizione. Sgusciate i gamberi e gli scampi, privandoli del filamento nero e tagliateli a metà nel senso della lunghezza. Tuffateli nel sugo filtrato bollente e spegnete il fuoco. Quando sarà freddo sgocciolate gli scampi e i gamberi unendoli in un'insalatiera alle cozze, alle vongole, al riso, al peperone cotto per 10 minuti in forno a 180° pelato e tagliato a quadretti, alle olive e al prezzemolo tritato. Condite con il rimanente olio, il succo di limone e una parte del sugo di cottura; rimestate e servite guarnendo a piacere.

RISOTTO CON CARCIOFI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr: 300
Brodo di carne lt. 1
Cipolla gr: 20
Olio extravergine d'oliva gr: 30
Vino bianco secco gr: 70
Carciofi freschi n. 3
Burro gr: 50
Grana Padano grattugiato gr: 60
Sale q.b.
Prezzemolo tritato q.b.
Aglio n. 1 spicchio

PROCEDIMENTO

Tritate il porro e fatelo imbiondire nell'olio e in gr. 10 di burro, aggiungete il riso e tostatelo.

Bagnate con il brodo poco alla volta portando il riso a metà cottura.

Nel frattempo pulite i carciofi, tagliateli a julienne fine, saltateli in poco olio, profumateli con l'aglio, bagnateli con il vino bianco e fateli evaporare; salate ed eliminate l'aglio.

A metà cottura del riso aggiungete 3/4 dei carciofi e terminate la cottura stessa mantecando prima della fine con il burro rimasto e il Grana Padano.

Servite all'onda in piatti piani, guarnite con i restanti carciofi e il prezzemolo tritato.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E ZUCCHINE IN FIORE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Baldo gr. 300
Zucchine trombetta n. 2
Fiori di zucca n. 8
Burro gr. 80
Grana Padano grattugiato gr. 50
Scalognò gr. 20
Vino bianco secco n. 1 bicchierino
Zafferano n. 1 bustina
Sale e pepe q.b.
Brodo lt. 1

PROCEDIMENTO

Tritate lo scalognò e fatelo rosolare in gr. 20 di burro, aggiungete le zucchine a quadretti piccoli, il riso e fate tostare. Bagnate con il vino, fate evaporare ed aggiungete poco brodo per volta, mescolando di continuo con un cucchiaio di legno.

A metà cottura aggiungete lo zafferano e i fiori di zucca ben puliti.

A cottura ultimata, aggiustate di sale e di pepe e, dopo qualche minuto, mantecate con il rimanente burro e il Grana Padano. Servite il riso ben morbido.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

RISOTTO CON VERZA E SALSICCIA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr. 250
Verza gr. 300
Salsiccia gr. 100
Burro gr. 50
Brodo lt. 1
Grana Padano gr. 60
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Rosolate in un tegame con gr. 20 di burro la salsiccia tagliata a dadini e aggiungete la verza dopo averla pulita e tagliata a pezzetti.
Lasciate insaporire e unitevi il riso.
Portate il tutto a cottura, aggiungendo un po' alla volta il brodo e regolando di sale.
A cottura ultimata mantecate con il burro e il rimanente Grana Padano.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

RISOTTO CON GAMBERI AL PROFUMO D'ARANCIA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 280
Gamberi sgucciati gr. 200
Brodo vegetale lt. 1
Arance n. 3
Cipolla gr. 30
Burro gr. 50
Olio extravergine d'oliva gr. 30
Vino bianco secco n. 1 bicchierino
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Rosolate in olio la cipolla intera (che andrà eliminata a metà cottura) in un po' di burro, versatevi il riso e lasciatelo tostare. Aggiungete i gamberi sgucciati e il vino bianco e fate evaporare.

Continuate la cottura aggiungendo man mano il brodo vegetale e il succo di due arance.

Dalla buccia della terza arancia ricavate delle striscioline sottili, ripulitele bene della parte bianca e sbollentatele.

Dall'interno della stessa arancia ricavate otto spicchi, ripuliteli bene della parte bianca.

Aggiungete gli spicchi e le striscioline d'arancia al riso e mantecate con il rimanente burro.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

RISOTTO AL BASILICO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr. 300
Basilico n. 70 foglie
Brodo di carne
Pompelmi n. 1
Cipolla gr. 30
Olio extravergine d'oliva gr. 100
Burro gr. 70
Grana Padano gr. 40
Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Preparate una salsa frullando le foglie di basilico con gr. 80 di olio.
Tritate la cipolla finemente e fatela rosolare con il rimanente olio e gr. 20 di burro, aggiungete il riso ed il brodo di carne e portate a cottura.
Aggiungete la salsa di basilico, il burro, il Grana Padano e amalgamate il tutto.
Servite decorando con spicchi di pompelmo.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

RISOTTO DEL FATTORE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr: 250
Pancetta affumicata gr: 50
Fagioli borlotti gr: 150
Basilico gr: 5
Pomodoro fresco gr: 100
Salsiccia gr: 100
Grignolino n. 1 bicchiere medio
Cipolla gr: 20
Burro gr: 40
Olio extravergine d'oliva gr: 20
Brodo vegetale lt. 1
Grana Padano gr: 40
Aromi (rosmarino, salvia, alloro, prezzemolo e un gambo di sedano)

PROCEDIMENTO

Soffriggete la cipolla con l'olio, aggiungete la pancetta tagliata a dadini ed il riso, tostate per 3 minuti.

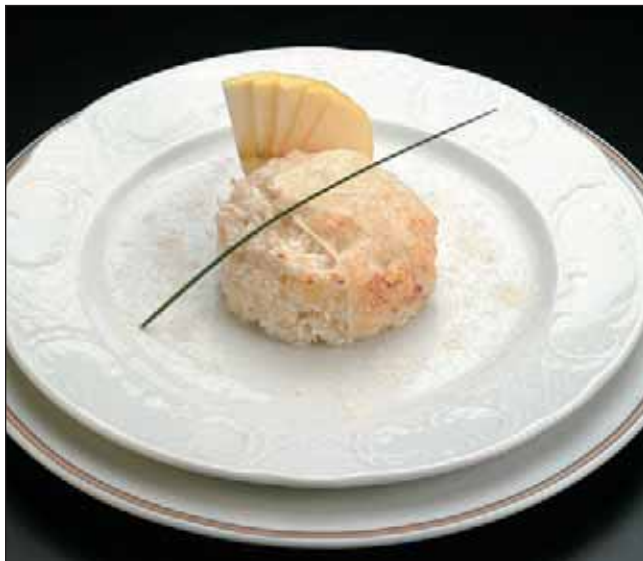
Bagnate con il vino, lasciate ridurre, unite la salsiccia a dadini, il pomodoro tritato e bagnate con il brodo vegetale.

A metà cottura aggiungete i fagioli, precedentemente bolliti in acqua salata con gli aromi.

A cottura ultimata aggiungete il basilico tritato, mantecate con burro e Grana Padano e servite.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

RISOTTO GRATINATO ALLE MELE RENETTE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Baldo gr. 300
Mele renette n. 2
Brodo lt. 1
Burro gr. 40
Spumante n. 1 bicchiere medio
Asiago gr. 50
Grana Padano gr. 50
Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Sbucciate le mele, tagliatele a cubetti e tenetele da parte.
Cuocete il riso con una noce di burro e bagnate con un buon spumante. Fate ridurre.
Aggiungete il brodo e lasciate cuocere. A 3/4 di cottura aggiungete le mele. Alla fine mescolate vigorosamente, aggiungendo il Grana Padano e il burro.
Versate il risotto in una pirofila, adagiateci le fette di Asiago e fate gratinare a 250° per 3 minuti.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 250
Radicchio rosso gr. 200
Midollo di bue gr. 50
Porri gr. 50
Burro gr. 30
Grana Padano gr. 40
Brodo lt. 1
Olio extravergine d'oliva gr. 50
Birra cl. 25

PROCEDIMENTO

Fate un fondo per il risotto con metà dei porri in gr. 20 di olio; tostate il riso, bagnatelo con la birra, aggiungete il brodo e, a metà cottura, aggiungete il radicchio, che avrete stufato nel rimanente olio con porro e midollo di bue.
A cottura ultimata, mantecate con burro e Grana Padano.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

MINESTRA DI RISO, LATTE E CASTAGNE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 150
Castagne fresche gr. 200
Burro gr. 25
Latte lt. 0,5
Sale q.b.
Aromi (alloro, salvia e prezzemolo)

PROCEDIMENTO

Sbucciate le castagne e mettele ad ammorbidire in acqua tiepida, in modo che si possa togliere facilmente anche la seconda pellicina.

Ponete le castagne in una pentola con due litri d'acqua, salatele e fatele bollire con gli aromi, a fuoco medio, per circa due ore e mezza, quindi aggiungete il riso e rimuovete le foglie degli aromi.

Quando questo sarà a metà cottura, unite il latte e il burro.

A cottura completata la minestrina deve risultare molto cremosa e densa.

Aggiustate di sale e pepe.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

MINISTRA DI RISO E PATATE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 130
Patate novelle gr. 200
Un trito di gr. 50 di cipolla bianca novella e
gr. 100 di lardo
Olio extravergine d'oliva n. 2 cucchiari
Brodo vegetale lt. 1,5
Prosciutto crudo gr. 100
Prezzemolo tritato gr. 5
Grana Padano grattugiato gr. 30
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

In una casseruola fate soffriggere il trito di lardo e cipolla con olio; appena imbondito gettatevi le patate tagliate a piccoli pezzi. Mescolate bene, coprite le patate con un mestolo di brodo, condite con poco sale e pepe e cuocete a calore moderato. A 3/4 di cottura delle patate aggiungete il resto del brodo e il prosciutto tagliato a listarelle, il prezzemolo tritato, il riso e portate a ebollizione. A cottura ultimata, aggiungete il Grana Padano.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

MINESTRA DI RISO E PISELLI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 130
Pisellini sgranati gr: 400
Brodo lt. 2
Lardo gr: 40
Burro gr: 30
Olio extravergine d'oliva n. 2 cucchiari
Cipolla novella fresca gr: 30
Prezzemolo tritato gr: 5
Grana Padano gr: 20

PROCEDIMENTO

Soffriggete in una casseruola con burro e olio il lardo tagliato a quadratini e la cipolla tritata.

Appena la cipolla imbondisce, gettatevi i pisellini, cuocete per 3/4 d'ora, versatevi il brodo, fate prendere l'ebollizione e gettatevi il riso.

A cottura ultimata, mescolatevi il Grana Padano, il prezzemolo e servite.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

ZUPPA DI RISO AL SEDANO E PREZZEMOLO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 150
Sedano gr. 200
Prezzemolo gr. 5
Alloro n. 1 foglia
Sedano n. 6 foglie
Burro gr. 20
Grana Padano gr. 30
Brodo di carne dl. 1
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Tritate il sedano con tutte le foglie ed il prezzemolo nel mixer; rosolate nell'olio, con alloro e salvia. Quando risulterà dorato versate il brodo e portate ad ebollizione. Regolate di sale e pepe.
Cuocete il riso al dente nel brodo.
Prima di servire, unite il trito di prezzemolo, il Grana Padano e il burro.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

RISOTTO AL BAROLO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr. 300
Brodo di carne lt. 1
Barolo lt. 0,5
Scalognò gr. 30
Midollo di bue gr. 150
Filoni di vitello gr. 30
Burro gr. 100
Olio extravergine d'oliva gr. 30
Grana Padano gr. 40
Chiodi di garofano n. 4
Tappo di sughero n. 1
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

In olio e burro imbrodiate lo scalognò e tostate il riso. Sempre rimestando, bagnate con il Barolo, che avrete fatto ridurre della metà, e lasciate evaporare. Coprite ora con il brodo ed in questo immergete i chiodi di garofano infilzati in un tappo di sughero. A metà cottura incorporate il midollo e a cottura ultimata i filoni che avrete precedentemente scottato in poco burro e tagliato a pezzi. Ritirate dal fuoco e mantecate con burro e Grana Padano. Aggiustate di sale e pepe.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

TUBETTI DI RISO IN BRODO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr. 150
Polpa di vitello gr. 200
Burro gr. 20
Fegatini di pollo n. 2
Uova n. 2
Noce moscata q.b.
Brodo lt. 1
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Lessate il riso in abbondante acqua salata, poi scolatelo.

Mettete in un mortaio la carne di vitello lessata, il riso, i fegatini scottati nell'olio, due tuorli d'uovo e pestate tutto molto bene sino a ridurre gli ingredienti in poltiglia. Salate, pepate, insaporite con un pizzico di noce moscata .

Fate con il composto dei cilindretti lunghi cm. 6 circa e grossi come un dito; metteteli in una teglia imburrata, copriteli di brodo, ponete il recipiente sul fuoco e serviteli appena inizia il bollore.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

RISOTTO VENERE CON SCAMPI E ASPARAGI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Venere gr. 300
Asparagi n. 2 mazzi - Scampi gr. 500
Scalognò gr. 50 - Sedano gr. 60
Carote gr. 40 - Basilico n. 2 mazzetti
Vino bianco secco n. 1 bicchiere medio
Pomodori ramati n. 4 - Prezzemolo gr. 10
Aglio n. 2 spicchi - Alloro n. 2 foglie
Olio extravergine d'oliva gr. 200
Sale e pepe q.b. - Panna gr. 20

PROCEDIMENTO

Sgusciate gli scampi, togliete il filamento e tagliate le code a metà e fatele sfumare in un tegame con gr. 30 di olio. Conservate a parte. Immergete i pomodori in acqua bollente per 10 secondi, pelateli, togliete i semi e tagliateli a dadini. Fate un soffritto con uno spicchio d'aglio, lo scalognò, la carota, il

sedano tritati finemente e gr. 20 di olio. Quando le verdure saranno appassite, aggiungete il pomodoro a dadini. Sfumate con un bicchiere di vino bianco, aggiungete la metà del basilico. Coprite il tutto e portate ad ebollizione. Cuocete per circa 10 minuti, passate il fondo al frullatore con la panna: otterrete una salsa cremosa.

In una casseruola fate soffriggere uno spicchio d'aglio e l'alloro con gr. 30 d'olio d'oliva; aggiungete il riso, quindi bagnate con del brodo (3 volte il peso del riso). Portate ad ebollizione e continuate la cottura a fuoco moderato. A cottura ultimata aggiungete un battuto con il basilico e il rimanente prezzemolo, mantecate con l'olio rimanente profumato all'aglio. Pressate il riso in piccole forme, capovolgetele e servite in un piatto con un mestolo di salsa al centro; decorate intorno con le punte d'asparagi precedentemente sbollentate e gli scampi.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

RISOTTO IN CREMA DI SPINACI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr: 280
Spinaci gr: 200
Costa di sedano n. 1
Carota n. 1
Cipolla n. 1
Burro gr: 120
Olio extravergine d'oliva n. 2 cucchiari
Sugo di arrosto dl. 1
Brodo q.b.
Grana Padano grattugiato gr: 200
Pepe e sale q.b.

PROCEDIMENTO

Mettete in una casseruola l'olio e gr. 40 di burro; appena sono ben caldi aggiungete gli spinaci, il sedano, la carota e la cipolla (tutto

ben pulito e tagliuzzato fine).

Aggiungete 1 o 2 cucchiariate d'acqua, condite con sale e pepe, cuocete a calore moderato per 10 minuti, passate tutto al frullatore, rimettete la purea nella casseruola, aggiungete il riso e continuate la cottura a calore vivo, bagnando ancora, mano a mano che il riso asciuga, con il brodo.

Qualche minuto prima che sia cotto, conditelo col sugo di carne, ritiratelo al dente sull'angolo del fornello e completatelo col resto del burro e con del Grana grattugiato. Versate nel piatto caldo e servite in una rosa di Grana che otterrete così: mettetelo in un padellino antiaderente del Grana grattugiato a coprire il fondo, ponetelo sul fuoco e, appena sciolto e dorato ma ancora morbido, toglietelo dal padellino e dategli la forma di una coppa appoggiandolo sul fondo di un bicchiere capovolto.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

TIELLA DI RISO E COZZE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 200
Cozze kg. 1
Pomodorini di Pachino gr. 300
Patate gr. 200
Cipolle bianche gr. 30
Pecorino grattugiato gr. 80
Prezzemolo tritato gr. 6
Aglio n. 2 spicchi
Olio d'oliva q.b. - Sale q.b.
Brodo vegetale gr. 750

PROCEDIMENTO

Lavate le cozze, quindi con un coltellino aprite le valve.
Mettete in una teglia uno strato di cipolle

tagliate a fette sottili, cospargetele con la metà del trito di aglio e prezzemolo, disponetevi sopra la metà dei pomodorini e la metà del pecorino. Salate, sistemate nel recipiente uno strato di fette di patate (metà del quantitativo) e distribuitevi sopra il riso dopo averlo lavato.

Sul riso collocate le cozze, cospargetele con il rimanente trito di aglio e prezzemolo, i pomodori spezzettati e tutte le patate a fette.

Irrorate la preparazione con l'olio e copritela con gr. 750 di brodo vegetale.

Mettete la teglia in forno a 180°, lasciandola sino a cottura del riso.

Si serve anche tiepido.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

RISOTTO CON CAPESANTE IN CREMA DI CURRY



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 300
Capesante n. 12
Burro gr. 80
Vino bianco secco n. 1 bicchiere
Brodo vegetale lt. 1
Sale q.b.

Per la salsa

Scalognò gr. 20
Cavolo n. 1 foglia - Zucchina n. 1
Sale q.b. - Curry n. 2 cucchiari
Latte lt. 0.5
Olio extravergine d'oliva gr. 20

PROCEDIMENTO

Per il risotto.
Fate un brodo vegetale con sedano, carota,

prezzemolo e porro.

In un tegame fate scottare le capesante con il trito di gr. 10 di scalognò imbiandito, gr. 20 di burro e un cucchiaino di olio, bagnando col vino bianco. Mettete da parte.

Preparate un risotto bianco mantecato con il rimanente burro, usando il brodo vegetale. A cottura ultimata servitelo cosperso di salsa, con tre capesante per persona.

Per la salsa.

Rosolate lo scalognò rimanente in olio con il cavolo e la zucchina tagliata fine, aggiungete il curry, mescolate bene, unite il latte e cuocete a fuoco medio per 10 minuti. Passate il tutto sino ad ottenere una salsa cremosa.

Incorporate infine le capesante e cuocete per 30 secondi.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

TORTA DI RISO ALLA PROVOLA E ASPARAGI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 280
Asparagi gr. 250
Provola silana gr. 120
Prosciutto cotto gr. 80
Uova intere n. 2
Grana Padano grattugiato gr. 30
Sale e pepe q.b.

Per la "pasta matta"

Farina bianca gr. 250
Acqua q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Preparate la pasta matta disponendo la farina su di un tavolo e aggiungete poco olio al centro, unite mano a mano che

impastate l'acqua e il sale fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciate riposare la pasta in frigorifero per 30 minuti circa.

Nel frattempo, cuocete il riso in abbondante acqua salata per 10 minuti, scolatelo e raffreddatelo rapidamente.

Tagliate a rondelle gli asparagi, avendo cura di tenere da parte le punte, scottateli per pochi minuti in acqua bollente.

Foderate una tortiera con la pasta matta ottenuta, coprite il fondo con il prosciutto tagliato a fette sottili. Unite il riso, gli asparagi scottati e ben sgocciolati e coprite con la provola silana tagliata a cubetti.

Battete in un terrina le uova, il formaggio grattugiato, il sale e un pizzico di pepe. Versate il composto sul riso e decorate a piacere con le punte di asparagi. Cuocete in forno per circa 25 minuti a 180°.

Servite la torta calda o fredda.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

TORTA DI RISO E CIPOLLE ROSSE DI TROPEA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr. 250
Cipolle rosse di Tropea kg. 1
Ricotta gr. 250
Pasta sfoglia gr. 200
Grana Padano gr. 150
Burro gr. 60
Uova n. 2
Olio extravergine d'oliva gr. 20
Latte cl. 30
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Tagliate le cipolle a fettine sottili e sbollentatele in acqua salata; scolatele e passatele in un tegame con del burro; a cottura ultimata unite il riso precedentemente cotto in acqua salata. Levate dal fuoco e fate raffreddare. Aggiungete le uova, la ricotta, il Grana Padano, il latte e amalgamate il tutto; aggiustate di sale e pepe.

Ungete una teglia da forno con l'olio, stendete la sfoglia e rivestite la teglia, lasciando almeno 2 centimetri di pasta in eccesso lungo tutto il perimetro. Mettete l'impasto del riso e ricopritelo con un altro strato di pasta, cuocete in forno a 175° per 50 minuti.

Servite calda e decorate a piacere.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

TORTA VERDE DI RISO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr. 200
Erbette (costine) gr. 300 - Cipolle gr. 100
Porri gr. 100 - Burro gr. 70
Grana Padano gr. 50 - Bra duro gr. 50
Pancetta stesa, magra gr. 50
Prezzemolo gr. 5 - Aglio n.1 spicchio
Alloro, salvia e basilico q.b. - Uova n. 2
Pangrattato q.b. - Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Mettete sul fuoco una casseruola con due litri di acqua salata, portate a bollore e tuffatevi il riso e cuocetelo molto al dente; scolatelo, conservando l'acqua di cottura e allargatelo su un canovaccio. Nello stesso tempo lessate le erbette con l'acqua conservata; versatele poi in un colapasta, lasciatele intiepidire, strizzatele e tritatele. Mettetele in una ciotola, unendo anche il

riso. Affettate a velo le cipolle e i porri, rosolandoli in gr. 30 di burro e una cucchiaiata di olio; aggiungete la pancetta tagliata a listarelle sottili, un rametto di salvia e una foglia di alloro. Quando tutto sarà colorito e appassito togliete l'alloro e la salvia, e passate al frullatore; aggiungete il ricavato al composto di riso e erbette. Tritate finemente il prezzemolo, uno spicchio d'aglio e 4 foglie di basilico, incorporando anche questi ingredienti al riso; unite le uova intere, il Grana e il Bra grattugiati, sale e pepe. Imburrate una tortiera del diametro di cm. 25 e spolverizzatela di pangrattato; versatevi il composto, livellatelo in superficie e cospargetelo con una cucchiaiata di pangrattato mescolato al Grana. Aggiungete il restante burro a fiocchetti, quindi passate in forno già caldo (200°) per circa 20 minuti. Togliete dal forno, lasciate intiepidire e servite.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

TORTA DI RISO VEGETALE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr. 200
Porri gr. 100
Patate gr. 200
Carote grattugiate gr. 300
Burro gr. 100
Panna gr. 200
Grana Padano gr. 100
Erba San Pietro n. 4 foglie
Noce moscata q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Cuocete le patate con la buccia in acqua bollente e salata, a cottura ultimata pelatele e schiacciatele.

Incorporate le carote grattugiate, aggiungete l'erba San Pietro tritata, i porri tagliati finemente e rosolati nel burro, gr. 50 di Grana Padano, la noce moscata, aggiustate di sale e pepe e amalgamate il tutto aggiungendo metà della panna.

Fate bollire il riso e incorporatelo al composto.

Imburrate una tortiera e passatevi del pangrattato e il rimanente Grana Padano.

Cuocete in forno a 180° per 20 minuti.

Servite caldo.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

TORTINO DI RISO AI QUATTRO FORMAGGI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 280
Gorgonzola gr. 120
Provola dolce gr. 100
Fontina gr. 100
Grana Padano grattugiato gr. 60
Uova intere n. 2
Burro gr. 30
Pane grattugiato gr. 30
Sale e pepe q.b.

Per la salsa

Piselli teneri gr. 250
Panna q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso in abbondante acqua salata per 10 minuti, scolatelo e raffreddatelo rapidamente.

Tagliate a cubetti il Gorgonzola, la Provola e la Fontina.

Passate il burro morbido sul fondo e sui bordi dei 4 stampini di alluminio e cospargete bene con il pane grattugiato. Unite al riso i formaggi tagliati, il Grana grattugiato, le uova e aggiustate di sale e pepe.

Riempite gli stampi con il riso preparato e lasciateli cuocere in forno a 180° per 15 minuti circa.

Cuocete in abbondante acqua salata i piselli, a cottura ultimata fateli emulsionare in un frullatore con poca panna, l'olio e poco sale.

Servite i tortini caldi.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

TORTA DI RISO DEL FATTORE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 280
Patate gr. 100 - Porri freschi gr. 100
Fontina a fette gr. 100 - Uova n. 3
Olio extravergine d'oliva q.b.
Grana Padano grattugiato gr. 30
Cerfoglio fresco n. 1 rametto
Sale e pepe q.b.

Per la "pasta matta"

Farina bianca gr. 400 - Acqua q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b. - Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Preparate la pasta matta disponendo la farina su di un tavolo e aggiungete poco olio al centro, unite mano a mano che impastate l'acqua e il sale fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciate riposare la

pasta in frigorifero per 30 minuti circa. Nel frattempo, cuocete il riso in abbondante acqua salata per 10 minuti, scolatelo e raffreddatelo rapidamente.

Tagliate a listarelle i porri e scottateli per pochi minuti in acqua bollente.

Foderate una tortiera con la metà della pasta matta ottenuta, coprite il fondo con le patate pelate e affettate sottilmente. Unite i porri scottati e ben sgocciolati. Coprite con le fette di fontina e unite il riso.

In un terrina sbattete le uova, unite il cerfoglio tritato, il formaggio grattugiato, il sale e un pizzico di pepe. Versate il composto sul riso e ricoprite con un secondo strato di pasta matta. Chiudete bene sui bordi, lucidate con poco uovo battuto, decorate con i ritagli di pasta a piacere e cuocete in forno per circa 25 minuti a 180°.

Servite la torta calda o fredda.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

TORTA DI RISO ALLA MANTOVANA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Vialone gr: 200
Zucca gr: 500 - Ricotta gr: 200
Burro gr: 30 - Grana Padano gr: 100
Uovo n. 1 - Latte lt. 0,5
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.

Per la "pasta matta"

Farina bianca gr: 200
Acqua q.b. - Olio extravergine d'oliva q.b.
Pangrattato e sale q.b.

PROCEDIMENTO

Fate bollire in una casseruola mezzo litro d'acqua e mezzo litro di latte, salate e pepate; versatevi il riso e dalla ripresa dell'ebollizione fatelo cuocere per soli 10 minuti, poi scolatelo e versatelo in una cio-

tola. Pulite la zucca, grattugiatela, ponetela in un canovaccio e strizzatela per fare uscire tutta l'acqua. Unitela al riso, mescolate ed incorporatevi l'uovo intero, la ricotta, il burro a pezzetti, il formaggio grattugiato, sale, pepe e gr: 30 d'olio d'oliva.

Preparate la "pasta matta" con la farina, due cucchiainate d'olio, un pizzico di sale e acqua quanto basta; dividetela a metà.

Stendetene la metà e ricavatene una sottilissima sfoglia: con questa rivestite una tortiera antiaderente del diametro di cm 28, imburrata e spolverata con il pangrattato. Riempite con il composto la tortiera. Stendete la restante pasta, coprite tutto, tagliate l'eccedenza delle due paste sul bordo ed unitele insieme pizzicandole.

Pennellate la pasta d'olio e passate la torta in forno già caldo a 200°, lasciandola cuocere per circa 40 minuti.

Servitela calda.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

TORTINO DI RISO IN CREMA DI LIMONE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 100
Latte cl. 40 - Panna fresca gr: 250
Scorza di un limone grattugiata
Tuorli d'uovo n. 4
Zucchero semolato gr: 120
Maizena gr: 40 - Succo di limone n. 2
Pasta sfoglia pronta gr: 400
Zucchero di canna gr: 90
Fragole gr: 80

PROCEDIMENTO

Mettete il latte sul fuoco; al bollore unite il riso e completate la cottura. Una volta cotto raffreddatelo velocemente. Scaldate la panna con la scorza di limone, quando freme spegnete il fuoco e lasciate raffreddare. Sbattete i tuorli con gr: 100 di zucchero, la maizena e il succo di limone fino

ad ottenere un composto chiaro e denso. Incorporatevi la panna.

Ponete il tutto nuovamente sul fuoco e cuocete fino ad ottenere una crema densa, rimestando con delicatezza. Una volta fredda aggiungete il riso.

Prendete delle tortiere di alluminio del diametro di 12 cm, imburratele, infarinatele e rivestitele con la pasta sfoglia tirata dello spessore di 3 mm circa. Coprite le tortiere con della carta da forno, mettete all'interno dei fagioli secchi e fate cuocere in forno per 15 minuti circa a 210°. Togliete i fagioli e la carta dalle tortiere. Finite la cottura per ulteriori 5 minuti.

Fate raffreddare, riempiete i tortini con il composto di riso e spolverate con lo zucchero di canna.

Serviteli freddi con la salsa di fragole ottenuta frullando le fragole con gr: 20 di zucchero.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

SALAME DI RISO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 180
Latte cl. 60
Burro gr. 200
Biscotti secchi (gallette) gr. 250
Zucchero gr. 200
Cacao amaro gr. 100
Liquore dolce a piacere n. 2 cucchiari
Uova n. 2

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso nel latte fino al suo completo assorbimento.
Fondete il burro a fiamma dolcissima. Sbriciolate i biscotti a pezzettini irregolari. Metteteli in una ciotola con il burro fuso, lo zucchero, il cacao, il liquore e le uova. Con un cucchiaino mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Unite il riso cotto e versate il composto su di un foglio di alluminio. Arrotolate dandogli la forma di un salame. Mettete in frigo per 2 ore circa finché si sarà rassodato. Servite tagliato a fette.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

TORTA DI RISO FARCITA AL CIOCCOLATO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 120
Latte cl. 40
Uova n. 4
Zucchero gr: 150
Farina gr: 130
Amido di mais gr: 40
Cioccolato fondente gr: 50
Cacao amaro gr: 30
Lievito per dolci gr: 5 - Panna cl. 10
Granella di nocciole gr: 70
Liquore Amaretto gr: 4
Vanillina n. 1 bustina - Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Lavate sotto acqua fredda il riso, fate bollire il latte, unite il riso con il profumo di vanillina e un pizzico di sale. A cottura ultimata allargatelo in una teglia bassa e fatelo

raffreddare velocemente. Montate le uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema, unite la farina, il cacao, l'amido di mais e il lievito amalgamando il tutto molto delicatamente.

Imburrate una tortiera del diametro di 18 centimetri, infarinatela, versatevi dentro il composto e fate cuocere in forno a 170° per 30 minuti circa.

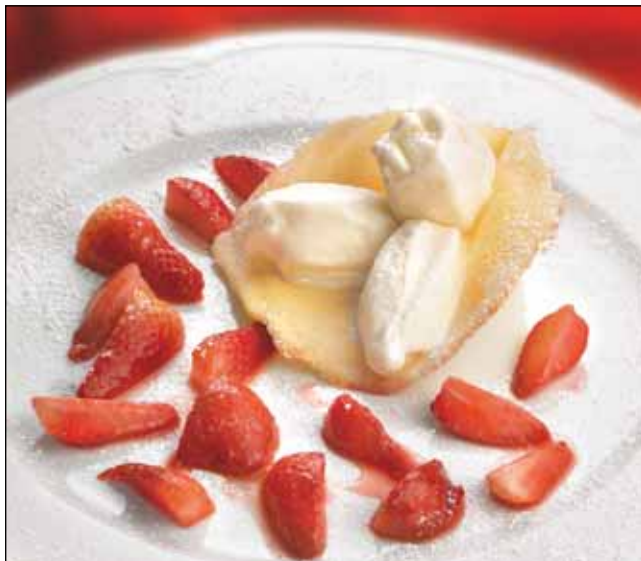
Montate la panna, unitela al riso cotto, aggiungete il cioccolato a scaglie e la granella di nocciole. Dopo aver fatto raffreddare la torta tagliatela a metà.

In un pentolino mettete gr. 250 di acqua con il liquore all'amaretto, al bollore togliete dal fuoco e fate raffreddare.

Con un pennellino bagnate con questo sciroppo la torta e farcitemela con la composta di riso al cioccolato e granella di nocciole. Decorate a piacere e servite.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

GELATO DI RISO SU CIALDA CROCCANTE CON FRAGOLE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il gelato

Riso Originario gr. 100

Latte cl. 40 - Panna fresca gr. 100

Zucchero semolato gr. 180

Stecca di vaniglia n. 1/2

Sale gr. 3 - Limone n. 1

Per la cialda

Albume gr. 20 - Zucchero a velo gr. 20

Burro gr. 20 - Farina gr. 20

Per la frutta

Fragole n. 16 - Zucchero a velo gr. 40

PROCEDIMENTO

Per ottenere il composto per la cialda sciogliete il burro a fuoco lento, versate in una bacinella, unite lo zucchero a velo, la farina setacciata e gli albumi, mescolate con un

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

cucchiaio di legno e lasciate riposare per 30 minuti. Nel frattempo lessate il riso nel latte e nella panna con un pizzico di sale, la stecca di vaniglia e la scorza del limone. Una volta cotto, togliete la scorza del limone e la stecca di vaniglia, unite lo zucchero e frullate il tutto in modo da ottenere un composto omogeneo. Versate il contenuto nella gelatiera e lasciatelo addensare. Spalmate il composto per la cialda in una teglia col fondo ricoperto con carta da forno formando dei dischi del diametro di circa 10 cm e dello spessore di 3 mm; cuocete in forno a 180° per circa 5 minuti quindi, con l'aiuto di una spatola, sistemate la cialda su un bicchiere capovolto, formando dei cestini e lasciate raffreddare.

Lavate le fragole, tagliatele a tocchetti e saltatele in padella con lo zucchero.

Servite sistemando due palline di gelato nelle cialde e accompagnando il tutto con le fragole spadellate calde.

IL RISO SCATENA LA FANTASIA

Proprio così: il riso può essere utilizzato per preparare un intero pranzo, dagli antipasti al dolce e tutto ciò grazie alla sua versatilità, perché il riso è un alimento leggero, nutriente, saporito e naturale, perché arriva sulle nostre tavole come nasce nei campi, senza alcuna trasformazione.

Per ottenere buoni risultati in cucina è però opportuno scegliere il riso più adatto ad ogni ricetta.

Il CHICCO TONDO (*Originario, Balilla, ecc.*) è ideale per preparare ottime minestre in brodo, timballi, dolci, crocchette, arancini, riso e latte.

Il CHICCO MEDIO: fanno parte della famiglia il *Vialone Nano*, che per le sue caratteristiche garantisce un'eccezionale tenuta di cottura, ideale per i risotti, il *Padano*, che ha un alto contenuto di amido che lo rende particolarmente indicato per la preparazione di riso in bianco o al sugo, sartù, supplì, contorni, il *Ribe*, a struttura compatta, da preferire nelle preparazioni d'insalate, piatti unici, riso all'onda.

Il CHICCO LUNGO A: comprende i tipi *Baldo, Roma, Sant'Andrea*, ma soprattutto *Arborio* e *Carnaroli*, i preferiti dagli chef. L'*Arborio* è perfetto per preparare stupendi risotti mantecati. Il *Carnaroli* ha una buona capacità di assorbimento ed un'eccellente tenuta di cottura. Sono quindi ideali per la preparazione di risotti raffinati.

Il CHICCO LUNGO B (*Thaibonnet*): è caratterizzato dalla sua forma lunga e stretta che lo rende adatto per la preparazione di un ottimo contorno.

Al riso lavorato o bianco che abitualmente consumiamo si aggiungono il *riso integrale*, con un maggiore contenuto in fibra e valori nutritivi più elevati, e il *riso pairboiled*.

Quest'ultimo è prodotto in tre tipi: *pairboiled a cottura rapida*, cuoce in 5 minuti, *pairboiled normale*, perfetto per le insalate di riso e *pairboiled integrale*, per chi ama la cucina macrobiotica. Il *pairboiled* ha una tenuta di cottura superiore a quella consueta dovuta alla lavorazione a cui è sottoposto. Scottato con il vapore e fatto asciugare su di un letto di aria calda, imprigiona in ogni chicco vitamine, fibre, sali minerali e sapore.

Ecco qualche regola generale per abbinare ad ogni tipo di riso il tempo di cottura più indicato:

12 minuti per il *chicco tondo*

13 minuti per il *chicco medio*

16/17 minuti per il *chicco lungo*

10/12 minuti per il *chicco pairboiled*

ZONE DI COLTIVAZIONE DEL RISO ITALIANO



Via San Vittore, 40 20123 Milano Tel. 02.88.55.111 Fax 02.86.55.03 - 02.86.13.72
www.enterisi.it e-mail: info@enterisi.it
twitter: @EnteRisi - youtube: EnteNazionaleRisi