

ENTE NAZIONALE RISI E LA CAMPAGNA 'NUTRI LA TUA VOGLIA DI RISO' PRESENTA I 5 ERRORI DA NON FARE PER PREPARARE IL RISOTTO PERFETTO

HOME ([HTTP://WWW.FOODAFFAIRS.IT](http://www.foodaffairs.it)) / 2020 ([HTTP://WWW.FOODAFFAIRS.IT/2020/](http://www.foodaffairs.it/2020/)) / GENNAIO ([HTTP://WWW.FOODAFFAIRS.IT/2020/01/](http://www.foodaffairs.it/2020/01/)) / 16 ([HTTP://WWW.FOODAFFAIRS.IT/2020/01/16/](http://www.foodaffairs.it/2020/01/16/)) / ENTE NAZIONALE RISI E LA CAMPAGNA 'NUTRI LA TUA VOGLIA DI RISO' PRESENTA I 5 ERRORI DA NON FARE PER PREPARARE IL RISOTTO PERFETTO

# ENTE NAZIONALE RISI E LA CAMPAGNA 'NUTRI LA TUA VOGLIA DI RISO' PRESENTA I 5 ERRORI DA NON FARE PER PREPARARE IL RISOTTO PERFETTO

PUBLISHED ON 16 GENNAIO 2020 ([HTTP://WWW.FOODAFFAIRS.IT/2020/01/16/ENTE-NAZIONALE-RISI-E-LA-CAMPAGNA-NUTRI-LA-TUA-VOGLIA-DI-RISO-PRESENTA-I-5-ERRORI-DA-NON-FARE-PER-PREPARARE-IL-RISOTTO-PERFETTO/](http://www.foodaffairs.it/2020/01/16/ente-nazionale-risi-e-la-campagna-nutri-la-tua-voglia-di-riso-presenta-i-5-errori-da-non-fare-per-preparare-il-risotto-perfetto/))

BY FOODAFFAIRS.IT ([HTTP://WWW.FOODAFFAIRS.IT/AUTHOR/WP\\_277318/](http://www.foodaffairs.it/author/wp_277318/))



MEDIA PARTNER



**FEBBRAIO  
19-20 2020**

(<http://www.novelfarmexpo.it/>)

ADV

Con la campagna *"Nutri la tua voglia di riso"*, Ente Nazionale Risi è oggi impegnato a divulgare i valori di qualità, benessere e genuinità legati al riso italiano: pochi alimenti sono in grado di passare con facilità e disinvoltura dalla cucina casalinga a quella raffinata dei ristoranti stellati, dallo street food alle appetitose ricette della tradizione, senza mai nulla perdere in gusto e valore nutritivo. Il riso è uno di questi, purché italiano, perché buono, sicuro e controllato.

## IN CUCINA

**Sua Maestà il risotto: ecco i 5 errori da non fare per ottenere un risotto perfetto**

**Usare una pentola qualsiasi**

Per la buona riuscita del risotto l'uniformità in cottura è fondamentale, perciò è necessario optare per un tegame dai bordi non troppo alti e con dimensioni adeguate alla quantità di riso da preparare. L'ideale sarebbe una pentola di rame o ghisa, materiali che conducono ottimamente il calore.

**Saltare la parte di tostatura**

Tostare il riso, nel soffritto o a secco in una pentola asciutta, è un passaggio importante per ottenere croccantezza e cremosità, perché serve a "saldare" i chicchi e renderli resistenti allo stress della cottura. Saltare questo passaggio può guastare i chicchi, che possono rompersi o disfarsi.

**Mescolare di continuo**

Se è vero che mescolare il risotto aiuta il rilascio dell'amido che rende così cremoso questo piatto, è anche vero che rimestarlo continuamente durante la cottura rischia di causare la rottura dei chicchi e la dispersione di vapore e calore, essenziali per completare la cottura e mantenere l'umidità.

**Mantecare con il fuoco acceso**

Con il termine *mantecatura* si intende arricchire con alcuni elementi grassi (come burro, parmigiano o olio) il nostro risotto. Questa operazione, che renderà il risotto più lucido, cremoso e saporito, va compiuta tassativamente con il fuoco spento: lo sbalzo termico tra il calore del risotto e il burro freddo di frigo conferirà al piatto maggiore cremosità.

**Incorporare il burro con il cucchiaio**

Idealmente la mantecatura andrebbe eseguita senza l'ausilio del cucchiaio: se il risotto ha la giusta consistenza sarà sufficiente scuotere energicamente il tegame avanti e indietro per far sì che si formi un'onda e il burro si incorpori omogeneamente.

📄 [PROMOZIONE E ADVERTISING \(HTTP://WWW.FOODAFFAIRS.IT/CATEGORY/PROMOZIONI/\)](http://www.foodaffairs.it/category/promozioni/)

🏷️ [ENTE NAZIONALE RISI \(HTTP://WWW.FOODAFFAIRS.IT/TAG/ENTE-NAZIONALE-RISI/\)](http://www.foodaffairs.it/tag/ente-nazionale-risi/)

**ARTICOLI CORRELATI**