



Un Riso per ogni Ricetta

Il Ricettario di RisoGuerrini





Un Riso per ogni Ricetta

Il Ricettario di Riso Guerrini

Riso Rosso carciofi e pecorino	Pag. 3
Risotto al Radicchio e fonduta di Bra Tenero Dop	Pag. 4
Riso Aromatico integrale alla piastra con verdure	Pag. 5
Torta di riso Integrale Nero e carote	Pag. 6
Risotto al Luppulo selvatico	Pag. 7
Riso Rosso ceci e peperoni	Pag. 8
Riso integrale alla norma	Pag. 9
Riso gamberi di fiume, cipollotti e curry	Pag.10
Risotto alla Milanese con ossobuco	Pag.11
Risotto zucca mostarda e amaretti	Pag.12
Risotto al Barolo, nocciole e chiodi di garofano	Pag.13
Millefoglie di riso e pomodori	Pag.14
Risotto tinca e stracchino	Pag.15
Riso Nero seppie e piselli	Pag.16
Risotto alla parmigiana	Pag.17
Riso patate e cozze	Pag.18
Risotto alle acciughe	Pag.19
Risotto barbabietola e salsa al Gorgonzola DOP	Pag.20
Riso Nero vongole e pesto di zucchine	Pag.21
Risotto cime di rapa e salsiccia di Bra	Pag.22
Risotto porri e lumache	Pag.23

Inquadra il Qrcode
qui sotto per vedere tutti
i ns ricettari



IMPORTANTE: Ricordatevi che potete cambiare il tipo di riso in ricetta a Vs piacimento, rimanendo sempre nella stessa categoria: per esempio se in ricetta c'è il Camaroli, potete usare un altro riso da risotto, oppure se c'è il riso nero integrale potete usare il riso Rosso o un altro integrale.

Riso Rosso, carciofi e Pecorino romano

PREPARAZIONE. In una casseruola far cuocere il riso Rosso in abbondante acqua salata per 40 minuti circa. Mondare i carciofi, gettare le foglie esterne fino a raggiungere quelle più interne e chiare. Eliminare la parte superiore dei frutti e l'eventuale fieno interno. Concludere tagliando il carciofo in quattro spicchi. In un'altra casseruola portare ad ebollizione l'acqua con il succo di mezzo limone, un goccio di vino bianco e un pizzico di sale. Tuffarci i carciofi e cuocerli per cinque minuti circa. Una volta cotti scolarli e tagliarli in piccoli tocchetti.

Scolare il riso e lasciarlo intiepidire.

Trasferirlo in una bowl capiente, aggiungere i carciofi e condire con olio extra vergine d'oliva, sale fino e il succo e la scorza di un limone. Impiattare in un piatto fondo con l'aiuto di un coppapasta.

Ultimare il piatto con una generosa grattugiata di Pecorino romano.

INGREDIENTI

(per 4 persone)

320 gr di Riso Integrale

Rosso

2 carciofi

100 gr Pecorino romano

1 limone (succo e scorza)

Vino bianco

Olio extra vergine d'oliva

Sale fino



Guarda qui la
VideoRicetta



Risotto al Radicchio e fonduta di Bra tenero DOP



INGREDIENTI
(per 3 persone)
1 confezione (250 gr)
Risotto pronto al
Radicchio
100g Bra Tenero DOP

Guarda qui la
VideoRicetta



PREPARAZIONE. In un pentolino scaldare il latte e aggiungere il Bra Tenero DOP precedentemente tagliato a cubetti. Cuocere ed emulsionare finché la fonduta risulti liscia ed omogenea. In una casseruola scaldare una noce di burro e iniziare a tostare il riso pronto al Radicchio a fuoco vivo. Appena il chicco diventa traslucido sfumare con il vino bianco, aspettare che tutto l'alcol evapori e iniziare la cottura del riso bagnando con il brodo vegetale e salare leggermente. Proseguire la cottura aggiungendo poco brodo per volta finché il chicco non risulti "al dente". Spostare dal fuoco e far riposare per circa un minuto; iniziare a mantecare con burro, il Parmigiano Reggiano, un cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva e un pizzico di sale. Mescolare vigorosamente il risotto affinché tutti gli ingredienti siano ben amalgamati ed il risotto assuma l'aspetto all'onda. Impiantare dressando il riso alla base di un piatto piano, concludere con la fonduta di Bra e i gherigli di noci sbriciolati sopra.



Riso Aromatico Integrale alla piastra, verdure e pollo

INGREDIENTI
(per 4 persone)

320 gr Riso Aromatico Integrale

1 petto di pollo

1 broccolo

2 uova

2 cipollotti

Sale fino

Olio extra vergine d'oliva

Guarda qui la
VideoRicetta



PREPARAZIONE. Lavare e mondare gli ortaggi, con l'aiuto di un piccolo coltello ricavare delle piccole cimette dal broccolo e tagliare i cipollotti a julienne.

Tagliare il petto di pollo in sottili filamenti. In una casseruola far cuocere il riso in abbondante acqua salata per 30 minuti circa. Scolarlo e farlo raffreddare.

Nel frattempo in un'altra casseruola sbollentare le cimette di broccolo per un paio di minuti.

In una padella scaldare un filo d'olio extravergine di oliva, rosolare i cipollotti e una volta dorati aggiungere i filamenti di petto di pollo. Aggiungere il riso Aromatico Integrale e rosolare anch'esso. Infine rompere le uova nella padella e amalgamare con gli altri ingredienti fino ad ottenere un risultato croccante e dorato. Impiattare in un piatto piano con l'aiuto di un coppapasta e ultimare con qualche cimetta di broccolo sbollentata e un filo d'olio extravergine di oliva.



Torta di Riso Integrale Nero e carote

PREPARAZIONE. Far bollire il riso integrale nero in abbondante acqua salata. Scolarlo e farlo raffreddare. Nel frattempo pelare la cipolla e tagliarla in sottile julienne; pelare anche le carote e ridurle in piccoli tocchetti. In una casseruola appassire la cipolla con un filo d'olio extravergine d'oliva; aggiungere le carote e rosolare anch'esse. Bagnare con un mestolo d'acqua, salare e portare a cottura. Aggiungere la panna e trasferire il composto in un mixer, azionarlo e frullare fino ad ottenere una crema omogenea. Stendere la pasta sfoglia ad uno spessore di 3 mm circa e adagiarla su una tortiera da 24 cm di diametro.

Sistemare il Riso Integrale Nero sulla base della sfoglia, aggiungere la crema di carote e amalgamare. Preriscaldare il forno a 180 °C e infornare per 20 minuti.

INGREDIENTI

(per 1 tortiera da 24 cm di diametro)

Pasta sfoglia 1 rotolo (200gr circa)
200 gr Riso Nero, 1 Cipolla,
500 gr Carote, 75 gr Panna
Olio extravergine di oliva
Sale fino

Risotto al luppolo selvatico

INGREDIENTI (per 4 persone)

320 gr di Riso DOP Baraggia Carnaroli

200 gr luppolo selvatico - 60 gr burro - 40 gr Parmigiano

Reggiano - Olio extra vergine d'oliva - Vino bianco - Sale

Brodo vegetale

PREPARAZIONE. Lavare e mondare il luppolo selvatico separando le foglie dalle cimette. Sbollentare le foglie in abbondante acqua salata per un paio di minuti. Scolarle e frullarle con un cucchiaino di brodo vegetale, un pizzico di sale e olio extra vergine d'oliva fino ad ottenere una crema verde omogenea. In una padella calda saltare le cimette di luppolo con una noce di burro e un pizzico di sale. In una casseruola scaldare una noce di burro e iniziare a tostare il riso a fuoco vivo. Appena il chicco diventa traslucido sfumare con il vino bianco, aspettare che tutto l'alcol evapori e iniziare la cottura del riso bagnando con il brodo vegetale e salare leggermente. A metà cottura aggiungere la crema di luppolo selvatico e proseguire la cottura aggiungendo poco brodo per volta finché il chicco non risulti "al dente". Spostare dal fuoco e far riposare per circa un minuto; iniziare a mantecare con burro, Parmigiano Reggiano, un cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva e un pizzico di sale. Mescolare vigorosamente il risotto affinché tutti gli ingredienti siano ben amalgamati ed il risotto assuma l'aspetto all'onda. Impiattare il risotto in un piatto piano e allargarlo bene su tutta la superficie del piatto. Posizionare al centro un nido ottenuto girando su loro stesse le cimette del luppolo.



Guarda qui la
VideoRicetta



Riso integrale rosso, ceci e peperoni

INGREDIENTI

(per 4 persone)

320g Riso Integ. rosso

80 gr ceci secchi

2 peperoni (1 giallo e
1 rosso)

Olio extra vergine d'oliva

Sale fino -Aceto di mele

1 spicchio d'aglio

Qualche foglia di salvia

PREPARAZIONE. La sera precedente mettere in ammollo i ceci in abbondante acqua fredda. Scolarli e cuocerli per circa 1 ora in acqua bollente con lo spicchio d'aglio, le foglie di salvia e un pizzico di sale grosso. In una casseruola far cuocere il riso integrale rosso in abbondante acqua salata per 40 minuti circa.

Tagliare i peperoni in quarti, pelarli, rimuovere i semi interni e tagliarli a cubetti regolari. Nel frattempo scolare il riso, i ceci e lasciarli raffreddare separatamente. Una volta freddi trasferirli in una bowl, aggiungere i cubetti di peperone e condire con olio extra vergine d'oliva, sale fino, aceto di mele e qualche fogliolina piccola di basilico. Impiattare e concludere con un filo d'olio.

Impiattare il risotto in un piatto piano e allargarlo bene su tutta la superficie del piatto. Posizionare al centro un nido ottenuto girando su loro stesse le cimette del luppolo.

Guarda qui la
VideoRicetta



Riso Integrale alla norma

INGREDIENTI (per 4 persone)

320 gr Riso DOP Baraggia Integrale, 1 melanzana, 200 gr pomodori ciliegini, 50 gr ricotta stagionata, Basilico, Olio di semi di arachide, Olio extra vergine d'oliva, Sale fino, 1 limone

PREPARAZIONE. In una casseruola far cuocere il riso in abbondante acqua salata per 40 minuti circa. Scolarlo e farlo raffreddare. Nel frattempo lavare le melanzane e tagliarle in cubetti con lato di 2 cm. Lavare anche i pomodori ciliegini e tagliarli in 4 spicchi. In una casseruola scaldare l'olio di semi di arachide a 170° C circa. Immergere i cubetti di melanzana e lasciarli friggere fino a completa doratura, scolarli su carta assorbente e salarli. In una bowl capiente mescolare il riso con le melanzane fritte e gli spicchi di ciliegino. Condire con l'olio extra vergine di oliva e il sale fino. Impiattare in un piatto fondo con l'aiuto di un coppapasta, spolverare con una generosa grattugiata di ricotta stagionata e ultimare con qualche foglia di basilico.



Guarda qui la
VideoRicetta



Risotto gamberi e curry

INGREDIENTI (per 4 persone)

320 gr di Riso Carnaroli Baraggia DOP, 50 gr burro, 20 gamberi di fiume, 2 cipollotti
Aceto di vino bianco, Olio extra vergine d'oliva, Vino bianco, Sale, Brodo vegetale
2 foglie di alloro

PREPARAZIONE. In una casseruola portare ad ebollizione l'acqua con l'aceto di vino bianco e le foglie di alloro. Sbollentare i cipollotti per 6 minuti circa, scolarli, tagliarli in quarti e infine separarne i vari veli. Nel frattempo sbollentare per pochi secondi i gamberi di fiume in abbondante acqua salata. Una volta cotti asportare la testa, il carapace e il midollo interno conservando così solo la coda del gambero. In una casseruola scaldare una noce di burro e iniziare a tostare il riso a fuoco vivo. Appena il chicco diventa traslucido sfumare con il vino bianco, aspettare che tutto l'alcol evapori e iniziare la cottura del riso bagnando con il brodo vegetale e salare leggermente. Proseguire la cottura aggiungendo poco brodo per volta finché il chicco non risulti "al dente". Spostare dal fuoco e far riposare per circa un minuto; iniziare a mantecare con burro, un cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva e un pizzico di sale.

Mescolare vigorosamente il risotto affinché tutti gli ingredienti siano ben amalgamati ed il risotto assuma l'aspetto all'onda. Nel frattempo in una padella di ferro rosolare con una noce di burro le code di gambero e i veli di cipollotto. Impiattare il risotto in un piatto piano e allargarlo bene su tutta la superficie del piatto. Ultimare con le code di gambero, il cipollotto e una generosa spolverata di curry.

Guarda qui la
VideoRicetta



Risotto alla Milanese con Ossobuco



PREPARAZIONE. Infarinare l'ossobuco da entrambi i lati. Rosolarlo in padella con qualche cubetto di burro e un filo d'olio di semi di girasole.

Sfumare con vino bianco, salare e proseguire la cottura con un coperchio. A parte tagliare la cipolla a julienne e tritate finemente il rosmarino. Aggiungerli all'ossobuco e continuare la cottura per 45 minuti circa a fuoco moderato. Terminare con la scorza di limone grattugiata e il prezzemolo tritato.

In una casseruola scaldare una noce di burro e iniziare a tostare il Risotto pronto alla Milanese a fuoco vivo. Appena il chicco diventa traslucido sfumare con il vino bianco, aspettare che tutto l'alcol evapori e iniziare la cottura del riso bagnando con brodo vegetale e salare leggermente. Proseguire la cottura aggiungendo poco brodo alla volta finché il chicco non risulti "al dente". Spostare dal fuoco e far riposare per circa un minuto; iniziare a mantecare con burro, Parmigiano Reggiano, un cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva e un pizzico di sale. Mescolare vigorosamente il risotto finché non assuma l'aspetto all'onda. Impiattare il risotto in un piatto piano, sistemare l'ossobuco in superficie e condire con l'intingolo ottenuto dalla cottura del Vitello.

INGREDIENTI (per 3 persone)

1 confezione (250gr) Riso alla Milanese

1 Ossobuco di vitello

80 gr burro, 40 gr Parmigiano Reggiano

1 cipolla, 2-3 spicchi d'aglio, 1 rametto di rosmarino

1 limone, 1 mazzetto di prezzemolo, Farina "00"

Olio extra vergine d'oliva, Sale fino, Vino bianco

Brodo vegetale

Guarda qui la
VideoRicetta



Risotto alla zucca mostarda e amaretti

INGREDIENTI (per 4 persone)

320 gr di Riso Baldo, 250 gr di zucca, 60 gr burro, 40 gr Parmigiano Reggiano, 1 cipolla, Mostarda di frutta, 40 gr amaretti sbriciolati, Salvia, Olio extra vergine d'oliva, Sale fino, Vino bianco, Brodo vegetale

PREPARAZIONE. Pelare la zucca e tagliarla a cubetti irregolari. Affettare la cipolla a julienne e farla appassire in una casseruola con un filo d'olio extra vergine di oliva e un mazzetto di savia.

Aggiungere la zucca, tostarla leggermente e proseguire la cottura bagnando con il brodo vegetale. Una volta cotta la zucca spostare dal fuoco e frullare fino ad ottenere una crema.

Nel frattempo tagliare la mostarda di frutta in piccoli bocconi.

In una casseruola scaldare una noce di burro e iniziare a tostare il riso a fuoco vivo. Appena il chicco diventa traslucido sfumare con il vino bianco, aspettare che tutto l'alcol evapori e iniziare la cottura del riso bagnando con brodo vegetale e salare leggermente.

A metà cottura aggiungere la crema di zucca e proseguire la cottura aggiungendo poco brodo alla volta finché il chicco non risulti "al dente". Spostare dal fuoco e far riposare per circa un minuto; iniziare a mantecare con burro, Parmigiano Reggiano, un cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva e un pizzico di sale.

Mescolare vigorosamente il risotto finché non assuma l'aspetto all'onda. Impiattare il risotto in un piatto piano e sistemare la mostarda di frutta e infine spolverare con gli amaretti sbriciolati.



Guarda qui la
VideoRicetta



Risotto al Barolo e nocciole

PREPARAZIONE. Tritare le nocciole grossolanamente. In una casseruola scaldare una noce di burro e iniziare a tostare il riso a fuoco vivo. Appena il chicco diventa traslucido sfumare con il Barolo DOCG, aspettare che tutto l'alcol evapori e iniziare la cottura del riso bagnando con brodo vegetale e salare leggermente.

Proseguire la cottura aggiungendo poco brodo alla volta finché il chicco non risulti "al dente". Spostare dal fuoco e far riposare per circa un minuto; iniziare a mantecare con burro, Parmigiano Reggiano, un cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva e un pizzico di sale. Mescolare vigorosamente il risotto finché non assuma l'aspetto all'onda.

Impiattare il risotto in un piatto piano, grattugiare i chiodi di garofano sulla superficie, spolverare con le nocciole precedentemente tritate e concludere con qualche piccola foglia di maggiorana.

INGREDIENTI (4 persone)

320 gr di Riso DOP Baraggia Carnaroli

400 ml Barolo DOCG

50 gr burro

40 gr Parmigiano Reggiano

60 gr Nocciole tostate

3 chiodi di garofano

Olio extra vergine d'oliva

Sale fino

Brodo vegetale



Guarda qui la
VideoRicetta



Millefoglie di riso Baldo e pomodori

PREPARAZIONE. In una casseruola far cuocere il riso in abbondante acqua salata per 16 minuti circa.

Effettuare una piccola incisione sul retro dei pomodori grappolo. Sbollentarli in acqua bollente per pochi secondi, scolarli, raffreddarli e rimuovere loro la pelle. Eliminare i semi interni, conservare solo le falde del pomodoro e tagliarle in dadolata. Condire infine con sale fino, olio extra vergine d'oliva e qualche fogliolina di maggiorana fresca. Tagliare i pomodori datterini in quattro parti. Tagliare i cuori di bue in fettine sottili e farlo marinare con l'aceto di mele, olio extra vergine d'oliva e un pizzico di sale fino. Tritare grossolanamente i capperi e tagliare le olive in rondelle sottili. Scolare il riso e farlo raffreddare. In una ciotola capiente condire il riso con la

dadolata di pomodori grappolo e i datterini, aggiungere i capperi, una parte di olive, l'olio extra vergine d'oliva e il sale fino. Amalgamare bene tutti gli ingredienti e impiattare con l'aiuto di un coppapasta.

Alternare gli strati di cuore bue con quelli di riso concludendo con una bella fetta di cuore di bue in sommità. Decorare con alcune rondelle di oliva e qualche foglia di maggiorana.

Guarda qui la
VideoRicetta



INGREDIENTI (per 4 persone)

280 gr Riso Baldo , 2 pomodori grappolo, 2 pomodori cuori di bue, 80 gr pomodori datterini, 50 gr olive taggiasche, 10 gr capperi dissalati, Olio extra vergine d'oliva, Sale fino, 30 ml aceto di mele, Maggiorana fresca



Risotto tinca affumicata sedano e stracchino

PREPARAZIONE. Lavare, mondare e tagliare il sedano in piccoli cubetti con il lato di 2 mm circa. In una casseruola scaldare una noce di burro e iniziare a tostare il riso a fuoco vivo. Appena il chicco diventa traslucido sfumare con il vino bianco, aspettare che tutto l'alcol evapori e iniziare la cottura del riso bagnando con il brodo vegetale e salare leggermente. Proseguire la cottura aggiungendo poco brodo per volta finché il chicco non risulti "al dente". Spostare dal fuoco e far riposare per circa un minuto; iniziare a mantecare con lo stracchino, il burro, il Parmigiano Reggiano, un cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva e un pizzico di sale.

Mescolare vigorosamente il risotto affinché tutti gli ingredienti siano ben amalgamati ed il risotto assuma l'aspetto all'onda.

Impiattare il risotto in un piatto piano e allargarlo bene su tutta la superficie del piatto. Sistemare sul risotto le fette di filetto di tinca affumicata e i cubetti di sedano.

INGREDIENTI (4 persone)

320 gr di Riso Carnaroli
50 gr burro
40 gr Parmigiano Reggiano
100 gr sedano
80 gr stracchino
80 gr tinca affumicata e affettata
Olio extra vergine d'oliva
Vino bianco
Sale

Guarda qui la
VideoRicetta



Riso Nero seppioline e piselli

PREPARAZIONE. In una casseruola far cuocere il riso venere in abbondante acqua salata per 40 minuti circa. Togliere i piselli dal baccello e sbollentarli acqua salata per 30 secondi. Condire leggermente le seppioline con un filo d'olio extra vergine d'oliva, un pizzico di sale fino e uno di scorza di limone grattugiata.

Scottarle per pochi secondi da entrambi i lati in una padella rovente successivamente tagliarle in piccoli tocchetti. Scolare il riso e lasciarlo intiepidire. Trasferirlo in una bowl capiente, aggiungere i piselli, le seppioline e condire con olio extra vergine d'oliva, sale fino, succo e scorza di un limone e qualche foglia di menta precedentemente affettata. Impiattare in un piatto fondo con l'aiuto di un coppapasta. Decorare con qualche piccola fogliolina di menta.

INGREDIENTI

320 gr di Riso Integrale Nero
500 gr di piselli freschi
500 gr di seppioline fresche
1 limone
Menta fresca qualche foglia
Olio extra vergine d'oliva
Sale fino

Guarda qui la
VideoRicetta



Risotto alla parmigiana

PREPARAZIONE. In una casseruola scaldare una noce di burro e iniziare a tostare il riso a fuoco vivo. Appena il chicco diventa traslucido sfumare con il vino bianco, aspettare che tutto l'alcol evapori e iniziare la cottura del riso bagnando con il brodo di carne e salare leggermente. Proseguire la cottura aggiungendo poco brodo per volta finché il chicco non risulti "al dente". Spostare dal fuoco e far riposare per circa un minuto; iniziare a mantecare con burro, Parmigiano Reggiano, un cucchiaino di vino ridotto, un cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva e un pizzico di sale.

Mescolare vigorosamente il risotto affinché tutti gli ingredienti siano ben amalgamati ed il risotto assuma l'aspetto all'onda. Si consiglia: Salare sempre i chicchi di riso in due tempi, all'inizio e a fine cottura. Girare il riso con un cucchiaino di legno durante tutto il tempo di cottura. L'olio extra vergine d'oliva e il vino bianco ridotto aggiunti in mantecatura conferiscono al risotto freschezza ed acidità che vanno a bilanciare la grassezza del burro e del Parmigiano.

INGREDIENTI (4 persone)

320 gr di Riso Carnaroli Arborio

50 gr burro

40 gr Parmigiano Reggiano

Olio extra vergine d'oliva

Vino bianco

Vino bianco ridotto

Sale

Brodo di carne

Guarda qui la
VideoRicetta



Riso patate e cozze

PREPARAZIONE. Lavare le patate, pelarle e tagliarle in cubetti regolari. Sbollentarle per 5 minuti circa in acqua salata.

Sciacquare le cozze sotto l'acqua fredda e rimuovere le eventuali impurità. In una casseruola far scaldare l'olio extra vergine d'oliva con i gambi del prezzemolo, lo spicchio d'aglio e un pizzico di peperoncino in polvere.

Aggiungere le cozze, bagnare con un goccio di vino bianco e chiudere la casseruola con il coperchio. Cuocere per un paio di minuti a fuoco vivo finché i frutti saranno tutti aperti dopodiché sgusciarli. In una casseruola far cuocere il riso in abbondante acqua salata per 15 minuti circa, scolarlo il riso e farlo raffreddare. In una bowl capiente mescolare insieme il riso Baldo, le cozze sgusciate e le patate. Condire con un pizzico di prezzemolo tritato, sale fino e olio extra vergine d'oliva. Impiattare in un piatto piano con l'aiuto di un coppapasta.

INGREDIENTI

320 gr Riso Baldo

1 kg cozze

4 patate

Vino bianco

Prezzemolo

Peperoncino in polvere

1 spicchio d'aglio

Olio extra vergine d'oliva

Sale fino

Guarda qui la
VideoRicetta



Risotto alle acciughe, aglio al miele



PREPARAZIONE. Pelare l'aglio e bollentare gli spicchi nel latte per tre volte. Nel frattempo dissalare le acciughe e marinarle per 10 minuti con un cucchiaino di olio extra vergine d'oliva e uno d'aceto dopodiché tagliarle a piccole losanghe. In una casseruola scaldare leggermente il miele e glassare gli spicchi d'aglio. In una casseruola scaldare una noce di burro e iniziare a tostare il riso a fuoco vivo. Appena il chicco diventa traslucido sfumare con il vino bianco, aspettare che tutto l'alcol evapori e iniziare la cottura del riso bagnando con acqua calda e salare leggermente.

Proseguire la cottura aggiungendo poca acqua per volta finché il chicco non risulti "al dente". Spostare dal fuoco e far riposare per circa un minuto; iniziare a mantecare con burro, Parmigiano Reggiano, un cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva e un pizzico di sale. Mescolare vigorosamente il risotto affinché tutti gli ingredienti siano ben amalgamati ed il risotto assuma l'aspetto all'onda. Impiattare il risotto e posizionare su ogni porzione le losanghe di acciughe e gli spicchi d'aglio glassati.

INGREDIENTI (4 persone)

320 gr di Riso DOP Baraggia Carnaroli
40 gr Parmigiano Reggiano
Olio extra vergine d'oliva
Vino bianco - Brodo vegetale - Sale
1 testa d'aglio - Miele d'acacia
300 ml latte - 50 gr burro
Acciughe sotto sale (1 filetto a persona)
1 cucchiaino di aceto di vino bianco

Guarda qui la
VideoRicetta



Risotto alla barbabietola e salsa al Gorgonzola

PREPARAZIONE. Tagliare la barbabietola rossa in cubetti e frullarla al mixer per qualche minuto a massima velocità aggiungendo un goccio di brodo vegetale e un filo d'olio extra vergine d'oliva. In un pentolino scaldare il latte, aggiungere il Gorgonzola e farlo sciogliere fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. In una casseruola scaldare una noce di burro e iniziare a tostare il riso a fuoco vivo. Appena il chicco diventa traslucido sfumare con il vino bianco, aspettare che tutto l'alcol evapori e iniziare la cottura del riso bagnando con acqua calda e salare leggermente. A metà cottura aggiungere la crema di barbabietola rossa e proseguire la cottura aggiungendo poco brodo volta finché il chicco non risulti "al dente". Spostare dal fuoco e far riposare per circa un minuto; iniziare a mantecare con burro, Parmigiano Reggiano, un cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva e un pizzico di sale.

Mescolare vigorosamente il risotto affinché tutti gli ingredienti siano ben amalgamati ed il risotto assuma l'aspetto all'onda. Impiattare il risotto in un piatto piano e versare sulla superficie un cucchiaino di salsa al Gorgonzola.

INGREDIENTI

320 gr di Riso

DOP Baraggia Camaroli

1 barbabietola rossa cotta a vapore

50 gr Gorgonzola

50 ml latte intero - 50 gr burro

40 gr Parmigiano Reggiano

Olio extra vergine d'oliva

Vino bianco - Brodo vegetale - Sale

Guarda qui la
VideoRicetta



Riso nero, vongole e pesto di zucchine



PREPARAZIONE. Lavare le vongole e lasciarle a bagno in acqua salata per 2 ore.

In una casseruola far cuocere il riso nero in abbondante acqua salata per 40 minuti circa.

Far aprire le vongole in una pentola con un filo d'olio e lo spicchio d'aglio su fiamma vivace. Insaporire con il prezzemolo e togliere i molluschi dalle valve.

Sbollentare le zucchine in abbondante acqua salata per 5 minuti, scolarle e farle raffreddare. Tagliare le zucchine a rondelle, metterle nel mixer insieme al basilico, i pinoli, l'olio extra vergine di oliva e il sale fino e frullare fino ad ottenere un pesto liscio ed omogeneo.

Scolare il riso e lasciarlo intiepidire. Trasferirlo in una bowl capiente, aggiungere le vongole e condire con il pesto di zucchine e un filo d'olio extra vergine d'oliva.

Impiattare in un piatto fondo con l'aiuto di un coppapasta. Decorare con qualche vongola ben disposta in superficie e qualche piccola fogliolina di basilico.

INGREDIENTI (4 persone)

320 gr di Riso Integrale nero
1 kg vongole - 2 zucchine verdi
30 foglie di basilico
1 mazzetto prezzemolo
1 spicchio d'aglio
25 gr pinoli - Vino bianco
Olio extra vergine d'oliva
Sale fino



Guarda qui la
VideoRicetta



Risotto cime di rapa e Salsiccia di Bra

PREPARAZIONE. Lavare le cime di rapa, separare le foglie e le cimette dai fusti ed eliminare questi ultimi. Sbollentare le cime di rapa in abbondante acqua salata per 30 secondi circa. Frullare le foglie di con un filo d'olio extra vergine d'oliva e il sale fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. In una padella scaldare una noce di burro e arrostiti le cimette.



Rimuovere la salsiccia dal budello e con l'aiuto di due cucchiaini ottenere delle piccole quenelle.

In una casseruola scaldare una noce di burro e iniziare a tostare il riso a fuoco vivo. Appena il chicco diventa traslucido sfumare con il vino bianco, aspettare che tutto l'alcol evapori e iniziare la cottura del riso bagnando con il brodo vegetale e salare leggermente.

A metà cottura aggiungere la crema di cima di rapa e proseguire la cottura brodo per volta finché il chicco non risulti "al dente". Spostare dal fuoco e far riposare per circa un minuto; iniziare a mantecare con burro, Parmigiano, un cucchiaio d'olio extra



vergine d'oliva e un pizzico di sale. Mescolare vigorosamente il risotto affinché tutti gli ingredienti siano ben amalgamati ed il risotto assuma l'aspetto all'onda. Impiattare il risotto in un piatto piano e allargarlo bene su tutta la superficie del piatto. Alternare sul risotto le quenelle di salsiccia di Bra con le cimette arrostiti.

INGREDIENTI per 4 pers.

320 gr di Riso Arborio DOP

50 gr burro

40 gr Parmigiano Reggiano

500 gr Cime di rapa

120 gr Salsiccia di Bra

Olio extra vergine d'oliva

Vino bianco

Sale - Brodo vegetale



Guarda qui la
VideoRicetta



PREPARAZIONE. Lavare i porri, mondarli e tagliarli in fettine sottili. Nel frattempo tritare finemente il prezzemolo e infarinare le lumache. In una casseruola scaldare una noce di burro con un filo d'olio extravergine di oliva e rosolare dolcemente le lumache. Sfumare con vino bianco e portare a cottura.

In una padella far appassire i porri e aggiustare di sale. In una casseruola scaldare una noce di burro e iniziare a tostare il riso a fuoco vivo. Appena il chicco diventa traslucido sfumare con il vino bianco, aspettare che tutto l'alcol evapori e iniziare la cottura del riso bagnando con acqua calda e salare leggermente.

A metà cottura aggiungere i porri e proseguire la cottura aggiungendo poco brodo volta finché il chicco non risulti "al dente". Spostare dal fuoco e far riposare per circa un minuto; iniziare a mantecare con burro, Parmigiano Reggiano, un cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva e un pizzico di sale. Mescolare vigorosamente il risotto affinché tutti gli ingredienti siano ben amalgamati ed il risotto assuma l'aspetto all'onda. Impiattare il risotto in un piatto piano e sistemare sulla superficie le lumache rosolate.



INGREDIENTI (4 persone)

320 gr di Riso Carnaroli DOP
2 porri
80 gr lumache sgusciate
60 gr burro
40 gr Parmigiano Reggiano
10 gr Farina "00"
1 mazzo di prezzemolo
Olio extra vergine d'oliva
Sale fino - Vino bianco - Brodo vegetale

Guarda qui la
VideoRicetta





Si ringrazia per la realizzazione delle ricette e
dei video lo Chef Riccardo Festa,
first chef al Maeemo Restaurant di Oslo - Norvegia



**Società Agricola
Guerrini F.lli S.S.**

Via Mazzini 38 Frazione Arro
13885 Salussola - Biella - Italy
Tel. +39.0161.939829
Mobile +39.393.1030293
Fax +39.0161.1896520

Main site: www.risoguerrini.it
E-commerce: www.shop.risoguerrini.it

Chiamateci
0161.939829
Mobile **393.1030293**
da lunedì a sabato orario 8.30 - 18.30