

**riso
facile**

Il Riso Italiano in 40 *Torte Dolci e Salate*



ENTE NAZIONALE RISI

Questo ricettario è stato realizzato per l'Ente Nazionale Risi dall'ICIF, Italian Culinary Institute for Foreigners, che da oltre un decennio opera a favore della diffusione della cucina e dei prodotti enogastronomici italiani nel mondo attraverso l'istruzione di giovani cuochi stranieri che, dopo il loro Master presso l'ICIF e uno stage presso importanti ristoranti italiani, rientrano nei loro Paesi diventando ambasciatori del gusto e del cibo italiano.

Le ricette qui raccolte sono tratte dal ricettario utilizzato per l'istruzione di questi giovani cuochi e rappresentano un ideale itinerario di conoscenza del riso italiano: dall'approccio con il prodotto attraverso ricette di facile esecuzione fino alla realizzazione di piatti più complessi ed elaborati.

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 spaghetтата aglio, olio e peperoncino? Perché invece non avete pensato ad un bel risotto allo zafferano, o magari a una torta di riso ai quattro formaggi, o più semplicemente a una ricca insalata di riso classica all'italiana?

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.

Perché una delle caratteristiche che fanno del riso un alimento adatto a tutte le occasioni è proprio la sua incredibile versatilità: non c'è piatto, dall'antipasto al dolce, che non possiate preparare usando il riso!

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).

Una regola importante è quella di non aggiungere mai liquido freddo durante la cottura, ma sempre bollente. E, se non è indicato diversamente dalla ricetta, 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.

TORTE DOLCI E SALATE

Tortino alle Mandorle in Salsa di Albicocche	pag. 6
Budino di Riso con Amaretti	pag. 7
Coppa di Riso e Banane	pag. 8
Ciambella di Riso con Salsa di Fragole	pag. 9
Frittelle di Riso	pag. 10
Pallottoline di Riso Dolci alla Panna	pag. 11
Pesche Ripiene di Riso	pag. 12
Semifreddo di Riso e Prugne	pag. 13
Aspic di Riso ai Frutti di Bosco	pag. 14
Torta di Riso al Miele di Castagno in Salsa di Cachi	pag. 15
Torta di Riso e Ananas	pag. 16
Torta di Riso e Noci	pag. 17
Torta di Riso in Salsa di Pesche	pag. 18
Torta di Riso Profumata all'Anice	pag. 19
Terrina di Riso al Cedro e Arancia Canditi	pag. 20
Charlotte di Riso e Kiwi	pag. 21
Zuccotto di Riso alle Castagne	pag. 22
Fagottino di Riso con Composta di Fichi	pag. 23
Cannoli di Riso alla Siciliana	pag. 24
Mattonella di Riso in Salsa allo Yogurt	pag. 25
Tortino di Riso in Crema di Limone	pag. 26
Salame di Riso	pag. 27
Timballo di Riso e Pere all'Inglese	pag. 28
Torta di Riso Farcita al Cioccolato	pag. 29
Bavarese di Riso	pag. 30
Bavarese di Riso alle Ciliegie Liquorose	pag. 31
Gelato di Riso su Cialda Croccante con Fragole	pag. 32
Rotolo di Riso al Cioccolato	pag. 33
Strudel di Riso, Ricotta e Albicocche	pag. 34
Tortine di Riso su Salsa di Cioccolato Gianduia	pag. 35
Torta di Riso alla Provola e Asparagi	pag. 36
Torta di Riso e Cipolle Rosse di Tropea	pag. 37
Torta Verde di Riso	pag. 38
Torta di Riso Vegetale	pag. 39
Torta di Riso alle Cozze	pag. 40
Torta di Riso del Fattore	pag. 41
Torta di Riso ai Quattro Formaggi	pag. 42
Timballo di Riso alla Contadina	pag. 43
Torta di Riso alla Mantovana	pag. 44
Torta di Riso al Lardo Stagionato	pag. 45

TORTINO ALLE MANDORLE IN SALSA DI ALBICOCCHE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 150
Mandorle gr: 50
Brandy gr: 10
Latte cl. 60
Zucchero gr: 100
Burro gr: 75
Uova n. 3
Panna cl. 6
Purea di albicocche gr: 200
Aurum cl. 2
Zucchero gr: 40

PROCEDIMENTO

Tritate le mandorle finemente e mettetele a bagno nel brandy. Mettete il latte in una casseruola ed aggiungete lo zucchero, la vanillina ed appena prende il bollore aggiungete il burro e il riso e cuocete per 20 minuti.

Versate il composto in una bacinella e fatelo riposare per alcuni minuti; successivamente aggiungete i tuorli d'uovo diluiti con la panna e le mandorle scolate. Montate a neve ben ferma gli albumi ed incorporateli al composto di riso.

Ungete una tortiera con burro, versate il composto e cuocetelo a bagnomaria in forno a 160° per 45 minuti.

A cottura ultimata fatelo riposare qualche minuto e sfornatelo. Servitelo con la salsa alle albicocche che otterrete portando ad ebollizione la purea con lo zucchero e l'Aurum.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦



BUDINO DI RISO CON AMARETTI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 90
Uova n. 2
Amaretti sbriciolati gr: 30
Cacao in polvere gr: 30
Zucchero semolato gr: 30
Cioccolato fondente gr: 30
Latte cl. 200
Caffè n. 1 tazzina
Rhum n. 1 tazzina
Cioccolato gianduia gr: 100

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso in abbondante acqua per 15 minuti. Scolate e raffreddate.

Sbattete le uova con lo zucchero, aggiungete il cacao, il cioccolato a scaglie, il caffè, gli amaretti sbriciolati e il rhum. Fate bollire il latte, unitelo alle uova sbattute e aggiungete il riso. Mescolate bene in modo da amalgamare tutti gli ingredienti. Imburrate degli stampini in alluminio. Versate il composto. Cuocete in forno a bagnomaria per 30 minuti a 120°.

Servite tiepido con salsa al cioccolato gianduia che avrete ottenuto fondendo il cioccolato a bagnomaria.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆



COPPA DI RISO E BANANE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 100

Zucchero gr: 80

Banane n. 2

Latte cl. 70

Scorza di un limone

Tuorli n. 2

Farina gr: 30

Burro gr: 10

Fragole gr: 150

Rhum gr: 40

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso in cl. 40 di latte e gr. 40 di zucchero.

Unite le banane tagliate a fettine e lasciate raffreddare.

In una casseruola sbattete i tuorli d'uovo con il rimanente zucchero, aggiungete la farina e diluite con il latte rimasto.

Unite la scorza di limone e portate la crema ad ebollizione senza mai smettere di rimestare.

Quando inizia a sobbollire, togliete dal fuoco e aggiungete il burro. Lasciate raffreddare e filtrate bene.

Versate il riso con le banane in quattro coppette trasparenti; coprite il tutto con la crema e passate in frigo per un paio d'ore prima di servire decorando a piacere con la salsa di fragole ottenuta frullando le fragole con il rhum.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦



CIAMBELLA DI RISO CON SALSA DI FRAGOLE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 130

Latte cl. 35

Zucchero gr: 100

Uova n. 2

Burro gr: 15

Uvetta gr: 50

Rhum cl. 6

Per la salsa

Fragole gr: 200

Zucchero a velo gr: 50

PROCEDIMENTO

Lessate in acqua per 8 minuti il riso; scolatelo e ultimate la cottura nel latte fino al suo completo assorbimento.

Incorporate al riso lo zucchero, le uova una ad una, il rhum e l'uvetta precedentemente rinvenuta in acqua tiepida e successivamente strizzata.

Versate l'impasto in una teglia con il buco (ciambella) e cuocete in forno caldo a 160° per 35 minuti.

Lavate le fragole e cuocetele per qualche minuto con lo zucchero in un tegame.

Servite la ciambella ancora tiepida con la salsa di fragole nel centro.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆



FRITTELLE DI RISO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 120
Farina bianca gr: 30
Burro gr: 25
Zucchero semolato gr: 20
Latte cl. 40
Uova n. 2
Limone n. 1
Rhum n. 1 bicchierino
Sale q.b.
Olio per friggere q.b.

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso nel latte e a metà cottura aggiungete il burro, un pizzico di sale, lo zucchero e un po' di scorza di limone grattugiata.

Quando il riso sarà pronto versatelo in una ciotola e lasciatelo raffreddare; aggiungete i tuorli d'uovo, la farina ed il rhum.

Mescolate, fate riposare per 10 minuti.

Mettete nella padella dei fritti abbondante olio; mentre l'olio scalda unite al riso gli albumi montati a neve ferma, mescolando con delicatezza; con l'ausilio di 2 cucchiari formate delle semisfere, tuffatele nell'olio bollente, friggete le "frittelle" da una parte e dall'altra, scolatele, posatele su carta assorbente e servite spolverando di zucchero a velo a piacere.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦



PALLOTTOLINE DI RISO DOLCI ALLA PANNA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 100
Latte cl. 35
Zucchero gr: 40
Uovo n. 1
Farina bianca gr: 30
Limone n. 1
Panna lt. 1/2
Cacao gr: 5
Olio per friggere lt. 1

PROCEDIMENTO

Fate cuocere il riso nel latte con lo zucchero. Quando il riso avrà assorbito tutto il latte, toglietelo dal fuoco e lasciatelo intiepidire.

Incorporate l'uovo, la farina e la scorza di limone grattugiata.

Amalgamate bene e formate delle palline leggermente appiattite.

Friggetele in olio caldo, scolatele su carta assorbente e servitele ben calde in un piatto con panna montata spruzzata di cacao.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆



PESCHE RIPIENE DI RISO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 100
Zucchero gr: 100
Cacao amaro in polvere gr: 100
Amaretti gr: 50
Burro ammorbidito gr: 25
Pesche gialle medie n. 8
Uova n. 2
Marsala gr: 80
Limone (scorza) n. 1
Latte cl. 35
Sale gr: 5

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso nel latte per circa 20 minuti con il sale e la scorza del limone grattugiata; lasciate raffreddare il composto e unite gli amaretti sbriciolati in gr: 70 di zucchero, i tuorli d'uovo, il cacao in polvere, gr: 20 di burro e il Marsala; tagliate le pesche a metà, togliete il nocciolo, scavate la polpa e unitela al composto. Montate gli albumi con gr: 5 di sale a neve ferma. Amalgamate gli albumi al composto. Disponete le pesche così ripiene in una teglia imburrata (con il burro rimanente), e cospargete con gr: 25 di zucchero; cuocete in forno a 170° per 25 minuti. Servite le pesche tiepide accompagnate dal fondo di cottura.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦



SEMIFREDDO DI RISO E PRUGNE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 100
Latte cl. 40
Prugne fresche gr: 300
Buccia di mezza arancia grattugiata
Stecca di vaniglia n. 1/2
Zucchero gr: 40
Uova n. 2

PROCEDIMENTO

Sciacquate il riso con acqua fredda, poi mettetelo a cuocere con il latte, la buccia d'arancia, la stecca di vaniglia e le due uova sbattute. Quando il riso sarà cotto, dopo circa 20 minuti, e il composto risulterà compatto, togliete la stecca di vaniglia e versatelo in uno stampo da budino. Tenete in frigorifero per alcune ore. Nel frattempo prendete le prugne snocciolate e spadellatele per 7 minuti con lo zucchero a fuoco dolce.

Sformatelo su di un piatto da portata e guarnitelo con le prugne e la loro salsa.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆



ASPIC DI RISO AI FRUTTI DI BOSCO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 80
Lamponi gr: 100
Ribes gr: 50
Fragole gr: 100
Mirtilli gr: 50
Foglie di menta n. 8
Fogli di gelatina n. 2
Passito di Chambave cl. 50
Sciroppo di zucchero gr: 100
Scorza di un limone
Zucchero a velo gr: 10

PROCEDIMENTO

Lavate il riso e cuocetelo in abbondante acqua per 20 minuti, scolatelo e raffreddatelo.

Mettete sul fuoco il Passito con lo sciroppo di zucchero, la scorza di limone, riducete della metà, aggiungete i fogli di gelatina e passate al colino; lasciate intiepidire.

Lavate e asciugate con cura i frutti di bosco, tenete da parte gr: 150 di frutti.

Dividete i restanti frutti in stampini individuali mescolati con il riso, versate la riduzione di vino passito ottenuta e mettete in frigorifero per 2 ore.

Guarnite i piatti con i restanti frutti di bosco, le foglie di menta, gli aspic che avrete sformato al centro e spolverizzate con zucchero a velo.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦



TORTA DI RISO AL MIELE DI CASTAGNO IN SALSA DI CACHI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 150
Latte cl. 55
Miele di castagno gr. 200
Farina gr. 50
Tuorli n. 5
Stecca di vaniglia n. 1/2

Per la salsa

Cachi n. 3
Limone n. 1
Zucchero a velo gr. 25
Rhum cl. 2

PROCEDIMENTO

Fate cuocere il riso nel latte con la stecca di vaniglia tagliata a metà nel senso della lunghezza per circa 20 minuti. Lasciate raffreddare.

Montate i tuorli con il miele e aggiungete la farina setacciata.

Unite il riso alle uova; versate il composto in una tortiera antiaderente e cuocete in forno già caldo a 180° per 20 minuti.

Per la salsa

Lavate bene i cachi e togliete la pelle; frullateli con il succo di un limone, lo zucchero e il rhum.

Servite la torta tiepida accompagnata dalla salsa ai cachi.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆



TORTA DI RISO E ANANAS



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 120
Burro gr: 50
Zucchero gr: 50
Ananas gr: 200
Latte cl. 45
Uova n. 2
Stecca di vaniglia n. 1/2
Acqua gr: 20
Zucchero a velo gr: 10

Per la salsa

Torli d'uovo n. 2
Latte cl. 20
Zucchero gr: 20
Stecca di vaniglia n. 1/2
Maizena gr: 5

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso nel latte con lo zucchero e la mezza stecca di vaniglia, per 20 minuti, fino a che il riso abbia assorbito tutto il latte.

A parte cuocete l'ananas pulito e tagliato a piccoli pezzi per 10 minuti con l'acqua e lo zucchero a velo; lasciate raffreddare. Aggiungete al riso il burro, le uova e l'ananas cotto. Rimettete sul fuoco per qualche minuto, versate il composto in una tortiera imburrata e cuocete in forno a 150° per 30 minuti circa.

Per la salsa

Portate ad ebollizione il latte con la mezza stecca di vaniglia. Mescolate i torli con lo zucchero e la maizena. Versate il composto nel latte e cuocete a bagnomaria, portando il tutto ad ebollizione. Filtrate la crema e lasciate raffreddare.

Servite la torta accompagnata dalla salsa alla vaniglia.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦



TORTA DI RISO E NOCI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 125
Latte cl. 500
Baccello di vaniglia n. 1/4
Olio extravergine d'oliva gr. 40
Uova n. 2
Zucchero gr: 55
Noci tostate tritate gr: 30
Yogurt al caffè cl. 20

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso nel latte, con il baccello di vaniglia per circa 20 minuti.

Lasciate raffreddare e togliete la stecca di vaniglia.

In una bacinella montate i tuorli con gr. 50 di zucchero, unite le noci, l'olio e il riso.

Montate gli albumi con lo zucchero rimanente a neve ferma e incorporateli molto lentamente al composto con una spatola. Versate in una tortiera antiaderente, e cuocete in forno a bagnomaria per 60 minuti a 170°. Lasciate raffreddare la torta in forno.

Servite la torta tiepida accompagnata dallo yogurt al caffè.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆



TORTA DI RISO IN SALSA DI PESCHE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 150
Uova intere n. 3
Uva sultanina gr: 30
Zucchero semolato gr: 200
Latte cl. 50
Stecca di vaniglia n. 1/2
Marsala cl. 8

Per la salsa

Pesche n. 4
Zucchero a velo gr: 50

PROCEDIMENTO

Fate cuocere il riso nel latte con la stecca di vaniglia e la scorza di limone.

Quando il riso avrà assorbito tutto il latte togliete la stecca di vaniglia e la scorza di limone ed incorporate lo zucchero.

Nel frattempo mettete l'uvetta a macerare nel Marsala, sgocciolatela, unitela al riso con i tuorli e amalgamate bene il composto. Lasciate raffreddare; unite gli albumi montati a neve. Imburrate una teglia da torta, versate il tutto e cuocete in forno per 60 minuti a 175°.

Per la salsa

Lavate bene le pesche, pelatele e tagliatele a pezzi, frullatele con lo zucchero, versate il composto in un pentolino e bollite la salsa per alcuni minuti.

Servite la torta tiepida accompagnata con la salsa alle pesche.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦



TORTA DI RISO PROFUMATA ALL'ANICE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 150

Latte cl. 50

Zucchero gr. 100

Burro gr. 50

Tuorli d'uovo n. 3

Albumi n. 3

Liquore all'anice cl. 8

Kiwi n. 4

Anice stellato n. 1

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso nel latte. Aggiungete lo zucchero e lasciate raffreddare.

Unite il burro, i tuorli, il liquore e mescolate bene.

Montate a neve gli albumi. Foderate una tortiera con carta da forno e versatevi il composto.

Cuocete per 15 minuti a 150° e per 45 minuti a 170°.

Servite decorando con dei kiwi tagliati a fettine e l'anice.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆



TERRINA DI RISO AL CEDRO E ARANCIA CANDITI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 100
Latte cl. 40
Zucchero gr. 200
Limone non trattato n. 1
Mandorle gr. 50
Amaretti gr. 10
Uova n. 3
Brandy gr. 60
Cedro e Arancia canditi gr. 50
Sale gr. 3

PROCEDIMENTO

Fate scaldare il latte con la scorza di limone, unite il sale e quando avrà preso il bollore aggiungete il riso e portatelo a cottura. Raffreddate ed incorporate gr. 140 di zucchero. Unite al composto gli amaretti sbriciolati, il cedro e l'arancia canditi tagliati a piccoli pezzi e poi i tre tuorli, uno alla volta.

Montate a neve ferma gli albumi con gr. 5 di zucchero e incorporateli bene al composto.

Caramellate il restante zucchero e versatelo sul fondo di uno stampo rettangolare; cuocete in forno a bagnomaria a 180° per 60 minuti.

A cottura ultimata, sfornate il dolce ed irroratelo con il Brandy.

Lasciatelo intiepidire e servitelo tagliato a fette, usando il caramello come salsa.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦



CHARLOTTE DI RISO E KIWI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 60
Savoardi gr: 250 - Uova n. 4
Zucchero gr: 150 - Mascarpone gr: 200
Latte cl. 25 - Gelatina in fogli n. 2
Rhum gr: 100 - Cioccolato fondente gr: 100

PROCEDIMENTO

Sbucciate 3 kiwi e tagliateli a pezzetti.
Metteteli in una casseruola con gr. 20 di zucchero, il rhum e cuoceteli per 5 minuti.
Montate i tuorli con gr. 100 di zucchero, fate bollire il latte e versatelo a filo sulle uova; rimettete la crema in un pentolino e cuocete a bagnomaria per 5 minuti.
Ammollate i fogli di gelatina in acqua fredda, scolateli, strizzateli e scioglieteli nella crema pasticciera calda, filtrate.
Cuocete il riso in acqua per 20 minuti, sco-

latelo, raffreddatelo e asciugatelo.
Incorporate il riso al mascarpone.

Fondete il cioccolato e lasciatelo intiepidire. Montate gli albumi a neve ferma; incorporate il cioccolato sollevando il composto dal basso verso l'alto.

Rivestite di carta da forno bagnata di rhum uno stampo da charlotte, coprite il fondo e le pareti con i savoardi, versate nello stampo la crema al cioccolato e fate un altro strato di savoardi.

Unite alla crema pasticciera, il mascarpone e il riso.

Rovesciate il composto e livellate.

Coprite con un altro strato di savoardi, coprite con un foglio di pellicola e riponete in frigo per 5 ore.

Sformate 20 minuti prima di servire.
Decorate con i kiwi scottati in precedenza.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦



ZUCCOTTO DI RISO ALLE CASTAGNE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 100
Castagne secche gr: 100
Zucchero gr: 50
Latte cl. 40
Sale gr: 5
Cioccolato fondente in scaglie gr: 50
Stecca di vaniglia n. 1/2
Uova n. 2
Cioccolato bianco gr: 80
Marrons glacés n. 8

PROCEDIMENTO

Lasciate le castagne a bagno in acqua per una notte in un luogo fresco.
Cuocete il riso nel latte con la stecca di vaniglia e lasciatelo raffreddare.
Lessate le castagne in acqua bollente salata.
Quando il riso avrà assorbito tutto il latte, aggiungete lo zucchero e il cioccolato. Mescolate bene e aggiungete le uova.
Quando le castagne saranno cotte, scolatele e sminuzzatele. Unitele quindi al riso, cuocete sul fuoco per altri 5 minuti, girando con un cucchiaio di legno.
Versate il composto in uno stampo bagnato e mettetelo in frigo per un paio d'ore.
Servite con scaglie di cioccolato bianco e i marrons glacés.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦



FAGOTTINO DI RISO CON COMPOSTA DI FICHI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 150
Latte cl. 50
Uova n. 2
Arancia n. 1
Limone n. 1
Burro gr: 15
Farina gr: 50
Olio d'oliva gr: 10
Fichi secchi n. 12
Zucchero di canna gr: 80
Sale q.b.
Maraschino gr: 50
Zucchero semolato gr: 40
Zucchero a velo gr: 20

PROCEDIMENTO

Mettete a cuocere il riso con metà del latte, il sale, il burro e lo zucchero semola-

to; man mano che si asciuga aggiungete altro latte bollente, sino a che sia tutto consumato. Lasciate intiepidire; unite le uova, mescolate con un cucchiaino di legno, quindi aggiungete le scorze del limone e dell'arancia grattugiate ed in ultimo unite la farina setacciata, in modo da ottenere un composto denso e liscio.

Con questo composto spalmate il fondo di una padella antiaderente calda e unta con poco olio, formate delle crespelle e cuocetele 1 minuto per parte. Sgocciolatele e passatele sulla carta assorbente.

Fate rinvenire i fichi in poca acqua tiepida, tagliateli in 4 parti e passateli in padella con lo zucchero di canna. Cuocete per qualche minuto e bagnate con il Maraschino.

Sistematicamente i fichi nelle crespelle e chiudetele a fagottino.

Servite con il fondo di cottura dei fichi e zucchero a velo.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦



CANNOLI DI RISO ALLA SICILIANA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 80
Marsala gr: 20
Zucchero gr: 10
Sale q.b.
Ricotta gr: 125
Farina setacciata gr: 150
Zucchero a velo gr: 140
Frutta candita gr: 20
Pistacchi gr: 20
Olio per friggere lt. 1
Cannelli di latta Ø cm 10 x 2 n. 12

PROCEDIMENTO

Disponete la farina a fontana, versate nel centro il Marsala, aggiungete lo zucchero e il sale; lavorate bene in modo da ottenere un impasto consistente, raccoglietelo a palla, avvolgetelo in un panno e fatelo riposare per un paio d'ore. Tirate l'impasto in foglie sottili dello spessore di circa mm 4; tagliatelo a quadrati di cm 10 di lato e avvolgetelo su appositi cannelli di latta. Quando l'olio sarà caldo tuffate i cannoli, quando saranno cotti sgocciolateli e lasciateli intiepidire su di un panno di tela.

Preparate il ripieno unendo la ricotta, gr: 125 di zucchero a velo, la frutta candita e i pistacchi.

Fate cuocere il riso in acqua bollente, raffreddatelo e unitelo alla ricotta.

Mettete il ripieno in una tasca da pasticceria e riempite i cannoli; disponeteli in un piatto di servizio e spolverizzateli con lo zucchero a velo rimasto.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦



MATTONELLA DI RISO IN SALSA ALLO YOGURT



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 150
Nocciole tostate gr. 100
Zucchero gr. 100
Cacao in polvere gr. 50
Latte cl. 50
Scorza di limone n. 1
Ciliegie candite n. 8
Yogurt naturale cl. 20
Uova n. 2

PROCEDIMENTO

Cuocete il riso nel latte con la scorza di limone e lasciate raffreddare.
In una terrina sbattete il cacao con lo zucchero e il tuorlo dell'uovo fino ad ottenere una crema densa. Aggiungete alla crema il riso e le nocciole tostate e tritate.
Mescolate delicatamente il composto e versatelo in uno stampo da plum-cake precedentemente inumidito d'acqua fredda.
Ponete in frigorifero per qualche ora.
Servitelo tagliato a fette, spesse circa 1 cm, guarnite con le ciliegie candite e lo yogurt naturale.

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, riempite 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 cucchiaini
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 ♦♦♦



TIMBALLO DI RISO E PERE ALL'INGLESE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 100
Latte cl. 35
Panna gr: 250
Pere sciroppate sgocciolate gr: 300
Olio per ungere lo stampo q.b.
Limone n. 1

Per la crema inglese

Colla di pesce n. 2 fogli
Latte cl. 25 - Tuorli n. 3
Zucchero gr: 20
Limone (scorza) n. 1

PROCEDIMENTO

Lessate il riso per 5 minuti. Bollite il latte con la scorza di limone, scolate il riso e mettetelo a cuocere nel latte per altri 20 minuti.

Lasciatelo raffreddare e versatelo in una bacinella aggiungendo metà delle pere tagliate a pezzi.

Preparate la crema inglese: mettete la colla di pesce ad ammolare in acqua fredda, fate bollire il latte, montate i tuorli con lo zucchero. A questo punto versate il latte poco alla volta nelle uova, girando la crema con un cucchiaino di legno, ponetela sul fuoco, in modo che si ispessisca.

Strizzate la colla di pesce, aggiungetela alla crema calda e mescolatela finché sia sciolta. Lasciate riposare. Montate la panna e unitela al riso, amalgamate bene.

Ungete uno stampo da plum-cake; versate il composto e fatelo riposare per un paio di ore in frigo.

Sfornate il dolce e decoratelo con le rimanenti pere tagliate a spicchi.

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: 20
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 farcirla con la composta di riso al cioccolato e granella di nocciole. Decorate a piacere e servite.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦



BAVARESE DI RISO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 50
Latte cl. 40
Zucchero gr: 50
Panna cl. 20
Albumi gr: 30
Gelatina in fogli gr: 6
Crema pasticciera gr: 30
Uvetta sultanina gr: 20
Scorza di un limone

PROCEDIMENTO

In una casseruola mettete il latte, lo zucchero e la scorza di limone grattugiata. Portate ad ebollizione, unite il riso e continuate la cottura fino a che i chicchi siano teneri.

Ammorbidite i fogli di gelatina in acqua fredda, scolateli e strizzateli, uniteli al composto e frullate il tutto; passate al colino.

Montate la panna e separatamente gli albumi con lo zucchero.

Incorporate al composto la crema pasticciera, la panna ed infine gli albumi.

Conservate in frigorifero il composto; quando inizia ad addensarsi incorporate l'uvetta ammollata in acqua fredda e strizzata.

Versate il composto in stampini singoli e lasciate in frigo sino a che non solidifica.

Servite con decorazione a piacere.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦



BAVARESE DI RISO ALLE CILIEGIE LIQUOROSE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 100
Latte cl. 40
Zucchero gr. 50
Colla di pesce gr. 5 (2 mezzi fogli)
Ciliegie liquorose gr. 150
Panna cl. 20
Zucchero a velo gr. 15
Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Portate ad ebollizione il latte con il sale e lo zucchero; fate cuocere il riso per 30 minuti, mescolando perché non attacchi. Ammorbidite la colla di pesce in acqua fredda. Strizzatela ed incorporatela al riso caldo, mescolando finché non è tutta sciolta. Montate la panna con lo zucchero a velo; tagliate a pezzi le ciliegie. Incorporate il tutto al riso, usando una spatola di plastica, con un movimento dal basso verso l'alto. Versate il composto così ottenuto in stampi da bavarese, precedentemente inumiditi con acqua. Lasciate riposare in frigo per un paio d'ore prima di servire. Decorate con qualche ciliegia liquorosa.

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

cucchiaino 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.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆



ROTOLO DI RISO AL CIOCCOLATO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 100
Latte cl. 35 - Mandorle gr: 100
Zucchero semolato gr: 100
Uova n. 2 - Albumi n. 2 - Sale q.b.
Farina gr: 30 - Burro fuso gr: 30
Cioccolato fondente gr: 250
Latte gr: 125 - Panna fresca gr: 250
Lamponi freschi gr: 500

PROCEDIMENTO

Bollite in gr. 300 di latte il riso fino a completa cottura e fatelo raffreddare. Con l'aiuto di una spatola girate velocemente in modo da far sgranare i chicchi. Tritate le mandorle con lo zucchero e un pizzico di sale. Unite le uova e il riso in modo da ottenere un composto cremoso. Montate gli albumi a neve ferma, aggiungeteli

al composto e unite la farina setacciata incorporandola delicatamente dal basso verso l'alto. Infine incorporatevi il burro fuso. Stendete su di un foglio di carta da forno il composto dello spessore di 1/2 centimetro. Cuocetelo in forno per 15 minuti a 180°.

Per la farcia: bollite il latte; raggiunto il bollore toglietelo dal fuoco e unite il cioccolato fondente.

Montate la panna. Quando il cioccolato è freddo unite la panna montata.

Togliete la carta da forno dal dolce, spalmatevi la farcia e mettetevi sopra i lamponi freschi lasciandone una parte per la guarnizione.

Arrotolate su se stesso il dolce, fate raprendere per un'ora circa in frigorifero avvolto nella pellicola.

Servite tagliato a cerchi e guarnito con lamponi.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦♦



STRUDEL DI RISO, RICOTTA E ALBICOCCHE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 100
Farina gr: 150
Burro gr: 50
Uova n. 1
Zucchero gr: 30
Albicocche gr: 500
Ricotta gr: 130
Burro gr: 50
Cannella gr: 3
Amaretti secchi n. 6
Scorza di un limone
Mandorle tostate gr: 100

PROCEDIMENTO

Fate un impasto con la farina, il burro, lo zucchero e l'uovo. Impastate la sfoglia e con il matterello stendetela più volte, piegandola in più strati e lasciandola riposare in frigorifero 10 minuti per volta, ripetendo questa operazione per 7 volte.

Cuocete il riso in abbondante acqua per 25 minuti, scolatelo e raffreddatelo.

Cuocete le albicocche snocciolate con lo zucchero, la cannella e la scorza di limone per circa 20 minuti, lasciate raffreddare e mescolate alla ricotta.

Stendete la pasta e adagiatevi le albicocche, cospargete di mandorle e riso, spolverizzate con gli amaretti e versateci sopra metà del burro fuso. Arrotolate la pasta e spennellatela con il burro rimasto. Adagiate lo strudel in una teglia da forno e cuocetelo a 150° per circa 30 minuti.

Servite tiepido.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆



TORTINE DI RISO SU SALSA DI CIOCCOLATO GIANDUIA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr: 100
Latte cl. 35
Zucchero gr: 85
Sale gr: 2
Burro gr: 70
Uova n. 2
Mandorle dolci macinate gr: 100
Rhum gr: 60
Uvetta sultanina gr: 75
Stecca di vaniglia n. 1/2
Scorza di arancia n. 1/2
Zucchero a velo gr: 20
Cioccolato gianduia gr: 100

PROCEDIMENTO

Portate ad ebollizione il latte con il sale, la stecca di vaniglia, gr: 80 di zucchero, la scorza d'arancia grattugiata e gr: 60 di burro.

Unite il riso, mescolate con un cucchiaino di legno, cuocete facendo assorbire tutto il latte.

Lasciate raffreddare, togliete la stecca di vaniglia. Incorporate i tuorli, il rhum, le mandorle e l'uvetta rinvenuta in acqua tiepida e strizzata.

Montate gli albumi con il restante zucchero (gr: 5) e incorporateli al riso.

Ungete con il burro rimanente 4 stampi monoporzione, versate il composto e cuocete in forno per 45 minuti a 180°.

Per la salsa

Rompete a tocchetti il cioccolato, mettetelo in un pentolino e fondete a fuoco lento fino a che il cioccolato sia sciolto, girando continuamente.

Servite le tortine tiepide con la salsa al cioccolato.

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 erbe 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 cucchiata 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 erbe. 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 cucchiata 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 ◆◆◆



TORTA DI RISO ALLE COZZE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 280
Cozze kg. 2
Burro gr. 60
Cipolla gr. 50
Vino bianco dl. 1
Tuorlo d'uovo n. 2
Panna liquida dl. 1
Brodo di pesce dl. 1
Estragone n. 1 rametto
Cerfoglio n. 1 rametto
Farina gr. 20
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Soffriggete gr. 30 di cipolla in poco olio, aggiungete il riso e, rimestando, lasciatelo tostare. Coprite il riso con il brodo caldo e

lasciate cuocere in forno per 15 minuti circa. A parte fate soffriggere la restante cipolla tritata finemente nel burro, aggiungete le cozze e bagnate con il vino bianco. Togliete i molluschi dal tegame e aggiungete al fondo di cottura la farina e successivamente poco brodo.

Aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere per qualche minuto.

Passate la salsa in un colino e unite le cozze, la panna e i tuorli d'uovo. Insaporite con il cerfoglio e l'estragone. Condite con la metà del composto ottenuto il riso e mettetelo in una teglia precedentemente imburata e infarinata, lasciate cuocere in forno per 20 minuti a bagno maria.

Sformate la torta di riso e servitela con la restante salsa ben calda.

Decorate con qualche cozza conservata precedentemente

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 ♦♦♦



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 ♦♦♦



TIMBALLO DI RISO ALLA CONTADINA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr. 175
Latte lt. 0,5 - Uova n. 3
Grana Padano grattugiato gr. 50
Pangrattato gr. 50 - Burro gr. 50
Lievito secco un pizzico - Sale e pepe q.b.

Per la farcia

Manzo tritato gr. 200
Polpa di pomodoro gr. 150
Pancetta magra a dadini gr. 50
Vino rosso gr. 40 - Carota gr. 30
Burro gr. 30 - Sedano gr. 20
Cipolla gr. 20 - Funghi secchi gr. 10
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Preparate un ragù di carne facendo rosola-

re con il burro, le verdure tritate finemente, la pancetta e i funghi ammollati e strizzati. Aggiungete la carne e lasciatela rosolare bene. Sfumate con il vino rosso, aggiungete il pomodoro e fate cuocere per 20 minuti a fuoco lento e aggiustate di sale. Fate bollire il riso in gr. 250 d'acqua e mezzo litro di latte, salate e pepate; quando sarà a cottura, ossia quando avrà la consistenza di un risotto, togliete dal fuoco e aggiungete il burro e il Grana Padano. Lasciate raffreddare qualche minuto quindi incorporate una per volta le uova e in ultimo il pizzico di lievito.

Imburrate e cospargete di pangrattato uno stampo rotondo, quindi alternate salsa e riso a strati, concludendo con uno strato di riso.

Cuocete a bagnomaria a 160° in forno. Sformate e tagliate a fette il timballo. Servitelo con alcune gocce d'olio crudo.

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. Unetela 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, imburata 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 ♦♦♦



TORTA DI RISO AL LARDO STAGIONATO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta

Riso Arborio gr: 80 - Farina 00 gr: 120
Tuorlo d'uovo n. 1 - Uova intere n. 1
Burro gr: 60 - Lievito per dolci gr: 1

Per il ripieno

Riso Arborio gr: 160 - Broccoli gr: 400
Aglio n. 1 spicchio - Asiago a fette sottili gr: 80 - Lardo stagionato a fette sottili gr: 120
Grana Padano gr: 20 - Tuorli d'uovo n. 2
Ricotta fresca gr: 100 - Pomodori gr: 150
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe bianco q.b.

PROCEDIMENTO

Per la pasta. Lessate il riso in acqua per 25 minuti, scolatelo e raffreddatelo. Allargatelo su una teglia e asciugatelo con un torcione. Disponete in una baci-

nella la farina, le uova, il burro morbido, il riso e il lievito; lavorate l'impasto sino ad ottenere una massa liscia. Fate riposare in luogo fresco per 30 minuti.

Per il ripieno. Pulite i broccoli, tagliate le punte e fatele cuocere in acqua salata, scolatele e in una pentola fatele insaporire per qualche minuto con l'olio e l'aglio schiacciato. Bollite il riso lasciandolo piuttosto al dente, raffreddatelo sotto un getto d'acqua fredda, scolatelo e in un'insalatiera unite la ricotta, i tuorli d'uovo, il Grana grattugiato; aggiustate di sale e pepe. Prendete la pasta, stendetela dello spessore di 1/2 cm e con una forchetta bucherellatela. Rivestite una tortiera circolare con carta forno ed all'interno foderatela con la pasta. Mettete in forno a 200° per 5 minuti. Fatela raffreddare nella tortiera e rivestitela con la metà delle fette di lardo, adagiate sopra i broccoli e metà dell'Asiago; adagiate sopra al ripieno del composto di riso il rimanente Asiago e ricoprite tutto con il lardo. Cuocete in forno a 170° per 30 minuti. Servite con una dadolata di pomodoro.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦♦



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*





© COPYRIGHT 2003: ICIF

STAMPARE NEL MESE DI MARZO 2003
FONDAZIONE INTERNAZIONALE ITALICA SANTHIATESE (SANTHIÀ -VC)



ZONE DI COLTIVAZIONE DEL RISO ITALIANO



Piazza Pia

riso
facile



lano Tel. 02.88.55.111 Fax 02.86.55.03 - 02.86.13.72

enterisi.it e-mail: info@enterisi.it