

# RISO E RISOTTI

Appetiti, Canonica di San Salvatore

08 Maggio 2018



BY *prêt-à-manger*

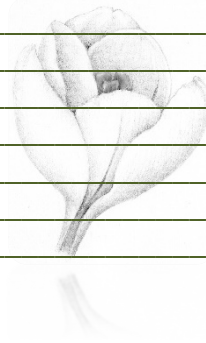
## CREMA DI RISO ALLO ZAFFERANO CON PARMIGIANO VEGAN

6 parti di brodo vegetale  
1 parte di farina di riso  
stimmi di zafferano q.b.  
mandorle spelate q.b.  
sale q.b.

In una casseruola stemperare la farina di riso con il brodo. Scaldare su fiamma bassa continuando a mescolare con un cucchiaio di legno fino al bollore. Proseguire la cottura per 2', profumare con lo zafferano e impiattare.

Completare con il parmigiano vegan ottenuto frullando le mandorle con il sale (da dosare a piacere).

NOTE



## PANISCIA NOVARESE

per 4 persone

### Per il brodo di verza

brodo vegetale q.b.  
mezza verza piccola, affettata  
un terzo di un porro, affettato finemente  
una piccola costola di sedano, tagliata a dadini

una carota a dadini  
mezza cipolla bionda piccola, affettata finemente  
un cucchiaino di olio extravergine di oliva  
sale q.b.

In una pentola capiente stufare il porro e la cipolla nell'olio, poi aggiungere le carote e il sedano e lasciare insaporire. Unire la verza affettata, mettere il coperchio e stufare a fuoco medio per qualche minuto. Coprire di brodo vegetale, portare ad ebollizione, aggiustare di sale e far cuocere a fuoco lento per almeno 4 ore, aggiungendo altro brodo se necessario. Le verdure dovranno risultare disfatte.

### Per il brodo di fagioli

100 g fagioli borlotti secchi da ammollare in acqua fredda per una notte

qualche foglia di salvia  
sale q.b.

Far bollire abbondante acqua non salata in una pentola insieme alla salvia. Sciacquare i fagioli dall'ammollo e metterli in un'altra pentola con acqua fredda, sempre senza sale; portare ad ebollizione, eliminare la schiuma che si forma in superficie e trasferire i fagioli nella prima pentola con l'acqua ormai a bollore. Proseguire la cottura per un paio d'ore e aggiustare di sale solo quando i fagioli saranno morbidi.

### Per le cotenne di maiale

300 g cotenne di maiale  
1 foglia di alloro

sale q.b.

Sistemare le cotenne in una pentola con acqua fredda salata, portare ad ebollizione e cuocerle per 90'; scolarle e tenerle da parte.

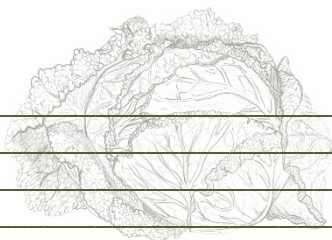
### Per la paniscia

320 g riso Arborio  
mezzo bicchiere di vino rosso corposo tipo Barbera piemontese  
100 g salsiccia punta di coltello privata del budello e sbriciolata

40 g Parmigiano Reggiano grattugiato + altro a piacere  
mezza cipolla bionda piccola, tritata  
miscela 4 pepi a piacere

Fare un soffritto con la cipolla e la salsiccia; aggiungere il riso, farlo tostare e sfumare con il vino. Proseguire la cottura per 16/17' aggiungendo poco alla volta il brodo di verza e quello di fagioli, alternandoli; a 5' dalla fine unire le cotenne tagliate a grossi pezzi. Togliere dal fuoco, mantecare con il Parmigiano, coprire e lasciare riposare 2'. Distribuire nei piatti caldi, completare a piacere con altro Parmigiano e pepe macinato al momento e servire.

## NOTE



## TORTA DI RISO ORIENTALE AL COCCO

400 g latte di cocco denso  
370 g riso orientale a chicco lungo,  
cotto per assorbimento (pesare cotto -  
equivale a 150 g crudi, circa)  
4 uova grandi  
120 g zucchero di canna  
100 g zucchero integrale di canna  
100 g burro

100 g farina 00 setacciata  
100 g uvetta  
1 limone - la buccia, grattugiata  
60 g farina di cocco  
q.b. rum  
Una presa di sale

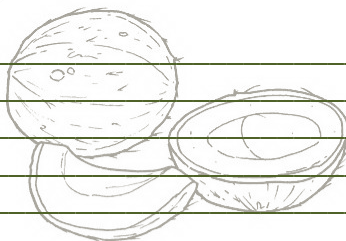
Ammollare l'uvetta nel rum.

Lavorare le uova con le fruste elettriche per 5' finché saranno spumose. Unire il latte di cocco, gli zuccheri, la buccia di limone, il burro fuso e continuare a lavorare per amalgamare. Aggiungere la farina e il sale, poi la farina di cocco e il riso, mescolando con una spatola. Unire anche l'uvetta, ben sgocciolata.

Foderare uno stampo di 26 cm di diametro con carta da forno, versarvi il composto e cuocere in forno preriscaldato a 175° per un'ora - fare la prova dello stecchino ed eventualmente, prolungare la cottura di qualche minuto.

Sfornare e lasciare intiepidire prima di sformare la torta. Servire tiepida o fredda.

### NOTE



## FROLLINI DI RISO

400 g farina di riso  
250 g burro morbido  
140 g zucchero a velo  
3 tuorli

1 uovo intero  
la buccia grattugiata di un limone non  
trattato  
un pizzico di sale

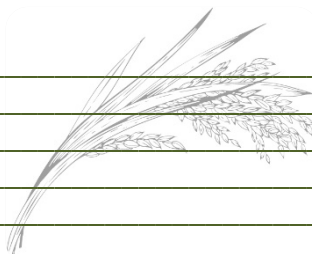
Nella planetaria o con le fruste elettriche lavorare il burro con la buccia del limone e lo zucchero fino ad ottenere un composto ben montato.

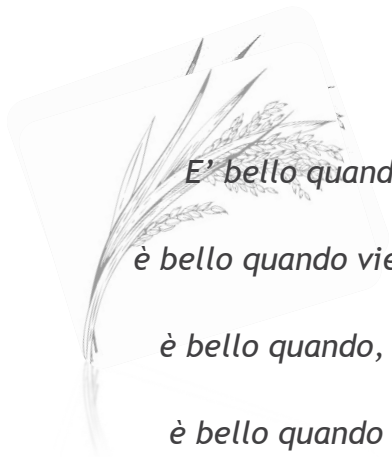
Aggiungere i tuorli e l'uovo, uno alla volta. Unire la farina setacciata con il sale.

Formare i biscotti con un sac-à-poche direttamente su una teglia rivestita con carta forno o, meglio ancora, con un tappetino in silicone.

Cuocere in forno preriscaldato a 170° fino a colorazione - ci vorranno 15/20'. Sfornare, lasciare raffreddare e conservare in un contenitore a chiusura ermetica.

### NOTE





*“Il riso è un cibo bellissimo.  
E’ bello quando cresce, file precise di gambi verde brillante che si stagliano verso il sole estivo;  
è bello quando viene raccolto, covoni dorati in autunno, impilati in risaie simili a patchwork;  
è bello quando, trebbiato, si riversa nei silos come un mare di piccole perle;  
è bello quando è cucinato da una mano esperta, bianco splendente e dolcemente fragrante.”*

*Shizuo Tsuji  
- Japanese Cooking (1980)*




BY



[www.pretamangersite.wordpress.com](http://www.pretamangersite.wordpress.com)

 Prêt à manger

 pretamanger\_it

Per info: Laura Rossi 338 4611393 - [info@pret-a-manger.it](mailto:info@pret-a-manger.it)