

IL RISO dall'antipasto al dolce



FRITTELLE DOLCI DI RISO

-Ingredienti:

200 ml di latte, 100 ml di acqua, 80 gr di riso, 80 gr di zucchero, 80gr di farina, 1 uovo, la scorza di 1 limone, scorza di 1 arancia, 1 bustina di lievito, olio per friggere, zucchero semolato.

-PROCEDIMENTO:

Cuocete il riso con acqua, latte, scorza di limone, scorza di arancia, per 20 minuti circa fin che si assorbe il liquido; aggiungete lo zucchero, l'uovo, il lievito e la farina. Formate con le mani delle palline come una noce, friggetele in olio, scolate e passatele nello zucchero semolato e servite.

*** **



RISO NERONE al panettone/colomba e Roquefort

-Ingredienti:

200 gr di riso Nerone, 250 di panettone/colomba, 180 gr di Roquefort, 2 cucchiai di Grana grattugiato, burro, olio EVO.

-PROCEDIMENTO:

Buttate il riso in acqua fredda e fate bollire per 45 minuti. A fine cottura colate tenendo l'acqua di cottura. Separate 80 gr di panettone, il restante servirà per farlo tostare ed ottenere la polvere di panettone. In una padella WOK sciogliete il burro con l'olio. Aggiungete 80 gr di panettone/colomba, unite il riso, inumidite con l'acqua di cottura e cuocete per 5 minuti. A parte frullate il Roqueforte con 100 gr di latte fino ad ottenere una crema. Impiattate il riso e con un (dosatore DRESSAGE) formate una linea a spirale sul risotto. Servite con un soffio di polvere di panettone.

Il riso va salato poco in cottura. Meglio aggiungere il sale in mantecatura facendo attenzione alla quantità, dal momento che il tipo di formaggio usato è a saporito

*** **



SBRICCIOLATA DI RISO E ZUCCHINE

-Ingredienti:

200 gr di riso, 1 bustina di zafferano, 1 uovo, 150 gr di fettine di prosciutto cotto, 250 gr di mozzarella, 2 zucchine medie, 50 gr di formaggio grattugiato, sale e pepe.

-PROCEDIMENTO:

Mettete in pentola 1,5 lt di acqua, aggiungete lo zafferano e appena inizia a bollire, versate il riso e fate cuocere per 17/20 minuti; fate poi raffreddare. Tagliate le zucchine in lunghezza e grigliatele. Mescalate in riso in una ciotola con l'uovo, il formaggio grattugiato, sale e pepe. Rivestite 8 stampini da 10/12 cm circa di diametro e versatevi il riso condito e compattate bene, aggiungete le zucchine, la mozzarella e il prosciutto. Chiudete poi con il rimanente riso. Infornate e cuocete a bagnomaria per 25 minuti a 180° fino ad ottenere una crosticina in superficie.