



Le ricette di Angela

www.risorossi.it

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

RISOTTO ALLA PILOTA

Ingredienti

300 g di riso Violone Nano,	100 g di salamelle,
50 g di burro,	50 g di Grana Padano.

Preparazione

Mettere a bollire 300 cc di acqua, pari al quantitativo di riso. All' ebollizione vuotare il riso nell'acqua, in uno strato uniforme.

Dopo una cottura di 10-12 minuti spegnere il fuoco e coprire la pentola, interponendo un asciugapiatti od un tovagliolo ripiegati un paio di volte fra la pentola ed il coperchio. Così facendo, il calore non si disperde ed il vapore in eccesso viene assorbito dalla stoffa.

Dopo 15 minuti di riposo il riso è pronto per ricevere il condimento.

Mentre il riso cuoce, preparate il condimento. Fate soffriggere nel burro le salamelle sbriciolate, fino a quando prendono colore. Il tutto, caldissimo, si aggiunge al riso; poi, aggiungere anche il grana. Mescolare con energia e servire con altro grana.

Consigli:

Il riso va mescolato una sola volta, dopo aver spento il fuoco e prima di coprirlo con il panno. Il recipiente di cottura deve essere in terracotta o ghisa od avere il fondo termico: il calore deve conservarsi anche durante il riposo.