

Nonna Ada in cucina Il riso: risorsa per tante ricette facili e svelte

Inviato da Marista Urru
sabato 05 dicembre 2009

Ho fatto una ricerca sul riso al volo tra i miei appunti e libri vecchi e nuovi: troppo materiale, avrei desiderati scrivere una storia del riso breve, impossibile, quindi ho ripiegato sul vecchio quadernetto della mia nonna abruzzese, che scriveva tutte le ricette che non appartenevano alla tradizione della sua terra per arricchire le sue conoscenze culinarie, una parte ve la propongo oggi: sono ricette classiche a me pare , e comunque facili e svelte.

Riso al lauro

400 gr di riso. Brodo 8 decilitri (io uso quello vegetale), tre foglie di lauro, burro, vino bianco, i cipollotto o un piccolo porro.

Mettete il riso con una cucchiata di burro nella pirofila (io uso olio extravergine) , tritate il porro o il cipollotto e con una cucchiata di brodo ed un pizzico di sale, fate cuocere e leggermente imbiondire cipolla o porro, poi versate il riso, girando sempre fatelo imbiondire aggiungendo foglie di lauro (variante: foglie di arancio selvatico , capita di averlo in giardino), badate a non bruciare il riso, indi versate il vino bianco secco, fate evaporare e poi versate il brodo caldo, a questo punto io continuo la cottura nel tegame sul fornello anche se la ricetta mi dice di coprire il tegame e mettere il tutto in forno caldo per 10 minuti esatti. Poi a cottura ultimata aggiungere una noce di burro, togliere le foglie, servire.

Riso gratinato con piselli

4 etti di riso, burro, piselli freschi o surgelati a seconda della stagione (300gr), farina, grana grattugiato, due tuorli uovo, latte, noce moscata , sale e pepe

Lessate il riso e scolatelo al dente, conditelo col burro. Fate una besciamella con una cucchiata di farina e latte, togliendola dal fuoco aggiungete un pizzico di sale, noce moscata e pepe, quando sarà raffreddata incorporate il parmigiano e se piace della groviera grattugiata insieme ai due tuorli, intanto avete cotto i pisellini, insaporiti al tegame

con poco olio o burro.

Quindi condite il riso con la besciamella, versatene metà a foderare la base di una teglia da forno foderata di carta forno per non farlo attaccare, cospargete con i piselli, coprite col resto del riso, spargete del parmigiano misto a pangrattato per la crosticina, e mettete qualche fiocchetto di burro, mettete in forno caldo e quando si sarà formata la crosta dorata, toglietelo.

Riso con ananas

400 gr di riso, 1 litro di brodo, 100 gr di pancetta, 4 fette di ananas, curry burro, cipollotto o porro, vino bianco .

sale

Facile e svelto anche questo riso, l'ananas lo completa ed al posto del vino bianco naturalmente ci sta benissimo del buon brandy o cognac.

Mettete ben stesa la pancetta in padella , doratela e sgrassatele, scolatela e tritatela.

Tritate la cipolla e mettetela ad imbiondire con burro od olio in un tegame, versate il riso, giratelo ed imbionditelo, con attenzione, poi versate il bicchiere di vino bianco o il mezzo bicchiere di cognac, fate sfumare il vino e poi continuate la cottura col brodo, procedendo per gradi, versandolo poco alla volta , girando sempre il risotto, a fine cottura, versatevi la pancetta ed il curry sciolto in poco brodo caldo, burro.

Intanto avete ripassato al burro (poco) le fette di ananas , rigiratele un poco con cura a fiamma bassa, versate un paio di cucchiaini di cognac, sfumate e mettete il ogni piatto una fetta di ananas con la sua porzione di riso. O meglio, aggiustate tutto su un bel piatto da portata, e se la stagione è buona ed avete ospiti, ornate il piatto con fiori del vostro terrazzo: nasturzi per esempio o in mancanza rametti di timo serpillio il cui aroma mi sembra non stoni affatto con questo risotto delicato.