

Primi

SOMMARIO

<i>Anello di riso con pollo e mozzarella</i>	1
<i>Pasta all'uovo (sfoglia, tagliatelle)</i>	2
<i>Pasticcio di riso e melanzane</i>	2
<i>Riso alla siciliana con pomodorini e olive</i>	3
<i>Riso pilaf con zucchine e cozze</i>	3
<i>Risotto agli agrumi</i>	4
<i>Risotto con fragole e ortiche</i>	4
<i>Risotto con gamberi, porri e spinaci</i>	4
<i>Risotto con pere e noci</i>	5
<i>Risotto alla piccata</i>	6
<i>Risotto con pollo, pomodori e noci</i>	6
<i>Risotto al prosciutto e scorza di limone</i>	7
<i>Risotto radicchio e gorgonzola</i>	7
<i>Risotto alla Valdostana</i>	8
<i>Tiella di riso e cozze</i>	8

ANELLO DI RISO CON POLLO E MOZZARELLA

Dosi per 4 persone

- 300 gr di riso
- 150 gr di funghi porcini puliti
- 100 gr di mozzarella a dadini
- 3 sopracosce di pollo
- 1 cipolla e 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di maggiorana
- 2 bustine di zafferano
- 30 gr di burro
- 30 gr di parmigiano grattugiato
- 7,5 dl di brodo vegetale (senza dado! Se no devi prenderlo da prontuario..)
- 0,5 dl di vino bianco

Olio extravergine di oliva

Sale e pepe

Preparazione

Sbucciate gli spicchi d'aglio, sbucciate e tritate la cipolla; lavate e asciugate la maggiorana. Rosolate il pollo con 10 gr di burro, l'aglio, la maggiorana, sale e pepe per 10 minuti; unite i funghi a dadini, cuocete per 10 minuti. Spolpate il pollo, sminuzzatelo e unitelo ai funghi e alla mozzarella a dadini.

Soffriggete la cipolla tritata con l'olio, unite il riso, tostatelo e cuocetelo, sfumandolo con il vino e versando il brodo bollente poco alla volta. Unite lo zafferano e mantecate con 10 gr di burro e il parmigiano grattugiato. Imburrate 4 stampini ad anello, suddividetevi parte del riso, disponetevi il pollo, coprite con il resto del riso e cuocete a bagnomaria nel forno già caldo a 200° C per 20 minuti.

PASTA ALL'UOVO (SFOGLIA, TAGLIATELLE)

Dosi per 4 persone

450 gr. di farina s.g.

6 uova

Preparazione

Impastare gli ingredienti in una ciotola capiente, passare l'impasto su una spianatoia e lavorarlo con le mani finché non diventa omogeneo e della consistenza giusta, né asciutto né umido. Dividere in piccole parti da passare nella macchina impastatrice manuale, 3-4 volte dove la sfoglia esce più spessa, 1 volta nella posizione intermedia. Mettere le sfoglie su un piano infarinato, così si possono usare per le lasagne, per i ravioli, i maltagliati, ecc. Per le tagliatelle passare le sfoglie nell'apposita parte della macchina. Le sfoglie si possono tirare anche con il matterello.

PASTICCIO DI RISO E MELANZANE

Dosi per 4 persone

300 gr di riso

2 melanzane medie

200 gr di salsa di pomodoro

½ cipolla

Olio extravergine di oliva

20 gr di parmigiano grattugiato

Sale e pepe

Preparazione

Mondate le melanzane e tagliatele a fette dello spessore di 5 mm, adagiatele su di una placca unta d'olio e passatele nel forno già caldo a 200° C per 8 minuti circa.

Fate cuocere il riso per 10 minuti in acqua bollente salata. Nel frattempo sbucciate la cipolla, tritatela e fatela appassire a fuoco lento in un tegame con un po' d'olio. Scolate il riso e versatelo nel tegame con il soffritto di cipolla. Fate saltare, sgranando il riso con 2 forchette, insaporite con una presa di sale e una generosa macinata di pepe e mescolate bene con un cucchiaio di legno. Foderate la tortiera con le fette di melanzane tenendone da parte alcune, versatevi il riso e cospargete con metà del parmigiano, quindi versate la salsa di pomodoro calda. Decorate con le fettine di melanzane tenute da parte e spolverizzate

con il resto del parmigiano grattugiato, passate la preparazione nel forno già caldo a 200° C per 15 minuti circa, sfornate e servite in tavola.

RISO ALLA SICILIANA CON POMODORINI E OLIVE

Dosi per 4 persone

320 gr di riso
2 pomodori sodi e maturi
12 olive nere denocciolate
3 filetti di acciuga
2 dl di vino bianco
1 cipolla
Olio extravergine di oliva, origano, sale e pepe

Preparazione

Lessate il riso in abbondante acqua salata. Nel frattempo sbucciate la cipolla e tritatela. Fate scaldare dell'olio in una casseruola, fare imbiondire la cipolla tritata, unite l'aceto e i filetti di acciuga, mescolando di tanto in tanto; pepate, versare il vino, fatelo evaporare e spegnete la fiamma.

Lavate i pomodori, tagliateli a spicchi non troppo grossi ed eliminate i semi e l'acqua di vegetazione. Versate dell'olio in una padella, e quando sarà caldo mettervi i pomodori; fateli rosolare a fiamma viva per 2 minuti, poi scolateli e poneteli ad asciugare su di un foglio di carta da cucina.

Scolate il riso, disponetelo su di un piatto da portata; completate con i pomodori fritti, le olive, l'origano, la salsa all'acciuga e mescolate il tutto delicatamente. Servite caldo oppure tiepido.

RISO PILAF CON ZUCCHINE E COZZE

Dosi per 4 persone

320 gr di riso
800 gr di cozze pulite
200 gr di zucchine affettate nel senso della lunghezza
2 spicchi d'aglio
50 gr di pecorino
Olio extravergine di oliva
Prezzemolo, sale e pepe

Preparazione

Aprirete le cozze, eliminate la valva vuota e tenete quella con il mollusco. Strofinare con uno spicchio d'aglio sbucciato un tegame con il bordo alto, ungetelo d'olio e sistematevi uno strato di cozze, con la parte concava rivolta verso l'alto, quindi distribuitevi sopra il riso. Spolverizzare con il prezzemolo e l'aglio rimasto mondati e tritati. Salate e pepate, e spolverizzate con il pecorino. Coprite con le fette di zucchine e continuate ad alternare strati di cozze, riso e zucchine. Coprite con un filo d'acqua e passate nel forno già caldo a 180° C per 30 – 40 minuti, finché il liquido sarà assorbito e servite.

RISOTTO AGLI AGRUMI

Dosi per 4 persone

320 gr di riso
2 arance biologiche
1 pompelmo
1 l di brodo vegetale (senza dado! Se no devi prenderlo da prontuario..)
80 gr di cipolla
40 gr di parmigiano grattugiato
Olio extravergine di oliva
Cerfoglio ed erba cipollina

Preparazione

Mondate e lavate il cerfoglio e l'erba cipollina. Sbucciate la cipolla, tagliatela a fettine sottili e fatela rosolare in una casseruola con l'olio. Aggiungete il riso, fatelo tostare nel condimento, bagnatelo con 4 cucchiaini di succo di arancia e portate il risotto a cottura unendo il brodo bollente, 1 mestolo alla volta. Pelate al vivo, togliendo la pellicina bianca che riveste ogni spicchio, 8 spicchi d'arancia e 3 – 4 di pompelmo. Tagliate a listarelle la scorza di mezza arancia e sbollentatela per 1 minuto circa. Quando il riso sarà cotto, mantecatelo con il parmigiano grattugiato e guarnitelo con la scorza di arancia, gli spicchi d'arancia tagliata a pezzetti, qualche fogliolina di cerfoglio e qualche stelo di erba cipollina tritato. Trasferite su un piatto di portata e servite caldo.

RISOTTO CON FRAGOLE E ORTICHE

Dosi per 4 persone

320 gr di riso
120 gr di fragole
40 gr di ortiche
1 dl di vino bianco
40 gr di burro
30 gr di parmigiano
½ cipolla
1 l di brodo vegetale (senza dado! Se no devi prenderlo da prontuario..)
Pepe

Preparazione

Mondate le fragole e lavatele. Pulite le ortiche, lavatele sotto l'acqua corrente e tagliatele finemente. Sbucciate la cipolla, tritatela, fatela rosolare in una casseruola con 10 gr di burro, quindi unitevi le ortiche; mescolate e, dopo 2 minuti, aggiungete il riso e fatelo tostare nel condimento; sfumate con il vino, unite 2/3 delle fragole e portate il riso a cottura, unendo il brodo bollente poco alla volta. Togliete il risotto dal fuoco e mantecatelo con il parmigiano grattugiato e il burro rimasto. Servite il risotto dopo averlo decorato, a piacere, con le fragole rimaste e cosperso con un abbondante macinata di pepe.

RISOTTO CON GAMBERI, PORRI E SPINACI

Dosi per 4 persone

320 gr di riso
250 gr di code di gamberi
200 gr di spinaci
Olio di oliva extravergine
1 dl di vino bianco
1 l di brodo di pesce (senza dado! Se no devi prenderlo da prontuario..)
40 ge di burro
2 porri
Sale e pepe

Preparazione

Sgusciate le code di gamberi, privateli del filo nero interno, lavatele e tagliatene la metà a pezzetti. Pulite e sciacquate più volte gli spinaci sotto acqua corrente, sgocciolateli e riduceteli a listarelle. Mondate i porri, lavateli e tagliateli a rondelle sottili. Fate appassire le rondelle di porro in un tegame con 20 gr di burro; aggiungete il riso e fatelo rosolare nel condimento, bagnatelo con il vino e quando quest'ultimo sarà evaporato, portate il risotto a cottura mescolando e unendo il brodo bollente, 1 mestolo alla volta.

Intanto rosolate le code dei gamberi intere e i pezzettini in una padella con l'olio per 2 minuti, unite gli spinaci e fateli rosolare per 2 minuti, salate e pepate. Unite al risotto, 3 minuti prima del termine della cottura, il composto di spinaci e gamberi; toglietelo dal fuoco, mantecatelo con il burro rimasto e servite.

RISOTTO CON PERE E NOCI

Dosi per 4 persone

320 gr di riso
400 gr di pere mature e succose
100 gr di gherigli di noce
1 l di brodo vegetale
1 limone biologico
1 pezzetto di cipolla
50 gr di burro
1 dl di vino bianco
Pepe bianco
Parmigiano grattugiato

Preparazione

Lavate il limone, spremetelo e tenete da parte la scorza. Sbucciate le pere, tagliatele in quarti, privateli del torsolo, affettatele sottili, ponetele in una terrina e irroratele con il succo di limone per evitare che anneriscano. Tritate grossolanamente le noci, conservando 4 mezzi gherigli per la guarnitura. In una casseruola, fate imbiondire in 30 gr di burro il pezzetto intero di cipolla; toglietelo, aggiungete il riso e fatelo tostare, sfumate con il vino e portate il risotto a cottura, unendo il brodo bollente poco alla volta. A fine cottura, unite al risotto alle pere sgocciolate e la scorza di mezzo limone grattugiata. Togliete dal

fuoco, mantecate il risotto con il burro rimasto, le noci tritate e una macinata di pepe. Trasferite il risotto nei piatti, deponete al centro di ogni piatto ½ gheriglio di noce e servite con parmigiano a parte.

RISOTTO ALLA PICCATA

Dosi per 4 persone

300 gr di riso
300 gr di fesa di vitello a fette
60 gr di burro
1 spicchio d'aglio
2 cucchiaini di marsala
1 mazzetto di prezzemolo
1l di brodo di carne (senza dado! Se no devi prenderlo da prontuario..)
4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
Sale e pepe

Preparazione

Lavate, asciugate e tritate finemente il prezzemolo. Sbucciate l'aglio e schiacciatelo bene. Tagliate la carne a listarelle. Fate rosolare l'aglio, che poi eliminerete in una casseruola con 30 gr di burro. Unitevi la carne e fatela insaporire per pochi minuti. Salate.

Aggiungete il riso, fatelo tostare per 2 minuti, mescolando, quindi versatevi il Marsala e lasciatelo evaporare a fuoco vivo. Portate il riso a cottura come un normale risotto, versando il brodo bollente poco alla volta. Dopo 18 minuti, togliete il risotto dal fuoco e insapori telo con una macinata di pepe. Unite al risotto il burro rimasto, tagliato a pezzetti, il parmigiano e il trito di prezzemolo e servite.

RISOTTO CON POLLO, POMODORI E NOCI

Dosi per 4 persone

320 gr di riso
150 gr di petti di pollo
½ cipolla
1 spicchio d'aglio
40 gr di burro
250 gr di pomodori pelati
1 l di brodo di pollo (senza dado! Se no devi prenderlo da prontuario..)
1 dl di panna
80 gr di gherigli di noce
Qualche rametto di timo
Sale e pepe

Preparazione

Lavate i petti di pollo e tagliateli a dadini fini; sbucciate la cipolla e l'aglio e tritateli insieme; tritate anche i gherigli di noce grossolanamente. In una casseruola fate appassire il trito di cipolla e aglio con il burro, unite i dadini di pollo e rosolateli senza farli seccare. Aggiungete il riso, fatelo tostare nel condimento, unite i pomodori pelati tagliati a pezzettini, regolate di sale, profumate con una generosa macinata di pepe e un pizzico abbondante di timo ben lavato, e portate il risotto a cottura, unendo il brodo bollente, 1 mestolo alla volta.

A cottura ultimata, aggiungete la panna e togliete dal fuoco. Servite ben caldo cosperso con gherigli di noce.

RISOTTO AL PROSCIUTTO E SCORZA DI LIMONE

Dosi per 4 persone

320 gr di riso
1 cipolla piccola
60 gr di burro
100 gr di prosciutto crudo tagliato a fette sottili
1 dl di vino bianco
7,5 dl di brodo di carne (senza dado! Se no devi prenderlo da prontuario..)
1 limone biologico
20 gr di parmigiano grattugiato

Preparazione

Sbucciate la cipolla e tritatela finemente. Tritate il prosciutto crudo servendovi di una mezzaluna o di un coltello affilato. Lavate il limone, asciugatelo e grattugiate, non troppo finemente, solo la parte gialla della scorza. Fate appassire la cipolla in un tegame a fuoco dolce con la metà del burro, senza farla colorire; aggiungete il riso, fatelo tostare nel condimento, bagnatelo con vino e quando quest'ultimo sarà evaporato, cuocete il risotto per 15 minuti, unendo il brodo bollente 1 mestolo alla volta. Aggiungete quindi il prosciutto crudo tritato. Dopo 2 minuti, togliete il tegame dal fuoco, mantecate il risotto con il burro rimasto, il parmigiano grattugiato e la scorza di limone e servite ben caldo.

RISOTTO RADICCHIO E GORGONZOLA

Dosi per 4 persone

320 gr di riso
100 gr di gorgonzola dolce
200 gr di radicchio rosso
1 dl di panna
20 gr di burro
1 l di brodo
½ cipolla
Olio extravergine di oliva
1 dl di vino bianco
20 gr di parmigiano grattugiato

Preparazione

Pulite il radicchio, lavatelo e riducetelo a listarelle. Sbucciate la cipolla, lavatela e tritatela finemente. Fate appassire la cipolla in una casseruola con l'olio e il burro, unite metà delle listarelle di radicchio e fatele rosolare per 1 minuto. Aggiungete il riso e fatelo tostare nel condimento preparato, bagnatelo con il vino e, quando questo sarà evaporato, portate il risotto a cottura, unendo il brodo bollente 1 mestolo alla volta; 5 minuti prima del termine della cottura, incorporate il radicchio rimasto e mescolate bene. Private il gorgonzola della crosta, tagliatelo a pezzettini e fatelo sciogliere a fuoco dolce in un tegamino con la panna, mescolate da tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Togliete dal fuoco, mantecato con la crema al gorgonzola e il parmigiano, lasciatelo riposare qualche minuto a tegame coperto e servitelo ben caldo.

RISOTTO ALLA VALDOSTANA

Dosi per 4 persone

320 gr di riso
80 gr di fontina
1 scalogno
30 gr di burro
1 dl di vino bianco
1 tuorlo
1 l di brodo di carne
1 dl di panna
Prezzemolo

Preparazione

Sbucciate lo scalogno e tritatelo finemente; mondate il prezzemolo, lavatelo, asciugatelo e tritatelo.

Private la fontina della crosta e tagliatela a fette. Fate appassire lo scalogno in una casseruola in cui avrete fatto fondere il burro; unite il riso e fatelo tostare nel condimento; sfumate con il vino e, quando sarà evaporato, portate a cottura unendo il brodo poco alla volta.

A 2 minuti dal termine della cottura, unite al risotto la fontina a fettine e il tuorlo sbattuto con la panna. Togliete dal fuoco, cospargete il risotto con il prezzemolo tritato e servite in tavola.

TIELLA DI RISO E COZZE

Dosi per 4 persone

320 gr di riso
400 gr di cozze pulite
400 gr di patate affettate
400 gr di pomodori pugliesi
2 cipolle piccole affettate
30 gr di pecorino
2 spicchi d'aglio

1 mazzetto di prezzemolo tritato

Olio extravergine d'oliva, sale e pepe

Preparazione

Pulite accuratamente le cozze e fatele aprire in un tegame coperto, a fuoco vivo; dopo aver eliminato le cozze rimaste chiuse, tenete la valva con il mollusco ed eliminate quella vuota. Distribuite sul fondo della pirofila uno strato di cipolle, cospargete con parte del trito di prezzemolo e aglio, e irrorate con 2 cucchiari di olio. Mettete sulle cipolle e pomodori lavati e spezzettati, quindi le patate, lasciandone da parte 20 fettine. Sulle fettine di patate sistemate quindi le cozze con la loro mezza valva, condite con il pecorino grattugiato, sale, pepe, il trito d'aglio e il prezzemolo rimasto, e un po' d'olio. Su tutto distribuite il riso crudo, mettete sulla superficie della preparazione le restanti patate, condite ancora con un filo d'olio, poi coprite con acqua.

Mettete la pirofila nel forno già caldo a 180° C e fate cuocere per circa 30 minuti o finché la tiella si sarà asciugata e il riso risulterà perfettamente cotto; portate in tavola nel recipiente di cottura.