

Nonna Ada in cucina - Cucinare con la frutta Riso con le mele

Inviato da Marista Urru
sabato 16 gennaio 2010

Riso con le mele

300 gr di riso burro, olio, 1 grossa mela,
parmigiano grattugiato 700 cl brodo vegetale caldo, 1 fettina prosciutto
magro, 1 cipollotto fresco, poco vino bianco.

In genere per questo
risotto il soffritto viene fatto senza
cipolla né vino, io invece procedo come per tutti i risotti: soffrigo con poco
olio 1 cipollotto fresco, aggiungo una tritata di prosciutto cotto o crudo ,
verso il riso, giro, verso il vino
bianco, quando è fumato aggiungo il
brodo e dopo 10 minuti la mela tagliata a fettine sottili, mescolo bene a quando è cotto, fuori dal fuoco aggiungo una
noce di burro o se il burro è eliminato
dalla vostra tavola, mantecate con un goccio di latte, girate, aggiungete il
parmigiano.

Cuocere il riso al vapore

Provate, se non lo avete mai fatto, al posto del solito riso lesso.

Mettete il riso a bagno in acqua, almeno per 1 ora, ben
avvolto in un telo, tenendo presente che sempre lasciandolo in quel telo, lo
porrete in un cestello sulla pentola che bolle, badando che l'acqua non tocchi
il panno, in mezza ora il riso è pronto da condire come meglio credete

Riso pilaf

In una pentola che poi possa andare in forno soffriggete

olio, cipolla, fate rosolare il riso, attenti a non esagerare, appena dorato aggiungere acqua in misura del doppio rispetto al peso del riso, fate bollire e poi ponete la pentola coperta, nel forno a medio calore per 18 minuti