

RISO NANO VIALONE VERONESE

- ITALIA -

CUCINARE CON STRAORDINARI
PRODOTTI EUROPEI

**RISO NANO VIALONE
VERONESE
- ITALIA -**

RISO NANO VIALONE VERONESE
SENSAZIONALE!



STORIA E CURIOSITÀ



Il riso è prevalentemente coltivato nelle zone dell'Italia settentrionale, proprio per le condizioni di terreno ideali al suo sviluppo e al clima piuttosto favorevole. Spesso, tuttavia, quando parliamo di riso in Italia, il riferimento immediato è quello del risotto.

Per la preparazione del risotto esistono innumerevoli varietà di riso che si possono utilizzare, a partire dal Carnaroli e dall'Arborio fino al Maratelli.

Tra queste si enumera il Riso Nano Vialone Veronese, una pianta della specie *Japonica*, il cui chicco risulta di medie dimensioni, di forma tonda e semilunga, in particolare dalla "testa" tozza e dal "dente" pronunciato, di colore bianco crema. Il suo prestigio è dovuto alla ricchezza di amido il quale, venendo rilasciato maggiormente in cottura, rende la sua varietà la più indicata per la preparazione del risotto.

Proprio per tutte queste ragioni, il Vialone Nano, coltivato solo ed esclusivamente in aree prescelte del veronese, è una tra le varietà più pregiate.

Al riso e al risotto viene dedicata una grande festa, la Fiera del Riso, che si svolge ogni anno nel comune veronese di Isola della Scala, una delle zone più importanti per la produzione di riso.

CUCINIAMO INSIEME

Ed ecco a voi una ricetta originale per sperimentare le proprietà del Riso Nano Vialone Veronese!

RISOTTO AL CAVOLO ROSSO CON PESCE AFFUMICATO



INGREDIENTI

- ½ cavolo rosso
- 0,5 g di bicarbonato di sodio
- 250 g di Riso Nano Vialone Veronese
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe
- pesce affumicato tagliato a carpaccio (salmone, trota, sgombro)

Per la panna acida

- 200 g di panna
- 1 cucchiaino di succo di limone
- Sale

PREPARAZIONE

1. Tritare il cavolo rosso in un robot da cucina e mettere da parte il succo (è possibile far fermentare la restante parte del cavolo per ottenere i crauti).
2. Aggiungere il bicarbonato di sodio al succo di cavolo rosso. Sarà così pronto il nostro brodo.
3. Tostare brevemente il Riso Nano Vialone Veronese nell'olio di oliva, quindi aggiungere acqua fino a coprire il riso e portare avanti la cottura. Dopo circa 7 minuti, aggiungere il brodo di cavolo rosso e continuare a cuocere fino a quando il riso non sarà tenero.
4. Mantecare con olio di oliva e condire con sale e pepe. L'aspetto finale dovrà essere quello di un risotto bluastro.
5. Mescolare la panna con il succo di limone e aggiungere il sale.
6. Disporre il pesce affumicato su un piatto, adagiarvi sopra il risotto e guarnire con qualche goccia di panna acida.

Et voilà! Il piatto è servito!