

RISO PILAF AL NATURALE (ricetta base)

Avete sempre quel problema di non riuscire a lessare il riso, cuocendolo perfettamente al dente, ed a far venire i grani ben divisi tra loro?

Volete essere sempre sicure di non sbagliare un colpo?

Allora il riso PILAF è quello che fa per voi.

La parola "pilaf" è di origine turca, se non addirittura del popolo che prima la abitava, e significa "riso bollito".

La sua realizzazione è di una semplicità tanto disarmante quanto di sicura riuscita e, inoltre, può essere usata con qualsiasi tipo di riso, da quello con i grani più grandi fino al basmati o il thai (che se non lo cuoci ben sgranato diventa una vera zuppetta!).

Inoltre occorrono ben pochi mezzi e può essere utilizzata anche per piatti più complessi, sempre con il medesimo poco impegno.

Normalmente, nelle preparazioni di quei paesi, il riso viene dapprima brillato per un minutino in un soffritto con poco burro e cipolla, poi si procede... come vedrete sotto.

Questa preparazione si presta poi a dei piatti in cui il riso, dopo averlo lessato a parte, viene messo a lato di preparazioni a base di carne o verdure in cui ciascuno può scegliere se amalgamare il tutto o mangiare separatamente. Oppure si può cuocerlo, qualora gli ingredienti lo consentano, con già il condimento incluso.

Ma seguitemi che vi espongo la ricetta base per avere un bel riso lessato naturale, cotto a puntino e ben sgranato e, in seguito, vi proporrò delle varianti con condimento.

Dovrete solamente avere, prima di cominciare, una pentola con fondo spesso che possa essere usata sia sui fornelli che in forno ed un tappo che la chiuda "quasi" ermeticamente; in mancanza di quest'ultimo potrete usare della carta d'alluminio e coprire per bene, con i medesimi risultati.

RISO PILAF AL NATURALE

Ingredienti (per persona)

100 gr. di riso

210 gr. di acqua (di norma il doppio del peso del riso più un 5/10 %)

1 noce di burro o 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva

¼ di dado da brodo o sale (facoltativi)

Preparazione del riso Pilaf

- Usate un qualsiasi tipo di riso e, qualsiasi sia il suo tempo di cottura indicato nella confezione, seguite comunque i tempi sotto descritti.
Preriscaldate il forno (possibilmente ventilato) a 190°C.
Mettete a bollire l'acqua e salatela con un abbondante pizzico di sale o il quarto di dado da brodo.
- Fate sfrigolare, a fuoco medio-basso, il burro o l'olio nel pentolino.
- Aggiungete il riso e, con un cucchiaino di legno, girate continuamente per un minuto e fatelo "brillare"
- Aggiungete il brodo bollente tutto in una volta, avendo cura che anche tutto il riso vi sia immerso (recuperate i grani che eventualmente saranno rimasti attaccati sui bordi), tappate e mettete immediatamente in forno.
- Fate cuocere per venti minuti, estraete dal forno, stappate e versate il riso nel piatto da portata.
- Il riso risulterà perfettamente cotto e ben sgranato: ASSICURATO.
Perfetto anche freddo per insalate di riso.

