



Carnaroli Cimone del Piloto



Il nome deriva dal "tirare a cima il Riso", il procedimento con cui il Piloto, con grande abilità e maestria, selezionava i chicchi di Riso più grossi e più belli che si depositavano su un lato del setaccio.

Riso superfino, dal chicco grosso e di forma allungata, di colore ceruleo.

Carnaroli è tra le varietà di Riso italiano più apprezzate nel mondo per l'ottima tenuta alla cottura e la capacità di assorbire aromi e condimenti in modo eccellente. Il chicco mantiene a lungo la sua consistenza anche una volta cotto e rimane sempre sgranato nel piatto. Ideale per risotti non molto mantecati e per insalate di Riso.

Tempo di cottura: 18-20 minuti sulla fiamma, 12-13 minuti in forno

Confezioni disponibili: in carta da 1 kg

Sottovuoto da 1 kg



Risotto con la Zucca

Ingredienti per 4 persone:

320 g di riso Carnaroli

7 dl di brodo vegetale

400 g di polpa di zucca

½ cipolla

40 g olio extravergine di oliva

1 noce di burro

60 g grana grattugiato

Prezzemolo

Sale e pepe q.b.

Difficoltà:

Facile

In una pentola fare imbiondire la cipolla tritata finemente, aggiungere la zucca precedentemente tagliata a pezzetti, quindi insaporire con sale e pepe. Lasciare cuocere fino ad ottenere una purea, lasciando dei pezzetti di zucca ancora interi.

In una casseruola tostare il riso con 20 g di olio extravergine di oliva. Unire tutto il brodo bollente in una volta, mescolare delicatamente, coprire con il coperchio e porre la fiamma al minimo. Lasciar cuocere per 10 minuti. A questo punto aggiungere la purea e i pezzetti di zucca, e ultimare la cottura.

Mantecare con la noce di burro, il grana, e un trito di prezzemolo.

Servire con qualche fettina di zucca scottata.