



Carnaroli



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

Il 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 confezione ATM da 1 kg
Sacchetto in tela da 1 kg e da 500 g



Risotto con le Puntarelle



Ingredienti per 4 persone:

350 g riso Carnaroli

750 ml brodo di verdure e pollo

1 ceppo medio/grande di puntarelle

1 noce di burro

2 acciughe

1 cipollotto

2 cucchiaini olio extravergine di oliva

1 spicchio d'aglio

80 g formaggio caprino fresco

sale e pepe q.b.

Difficoltà: Facile

Sbollentare separatamente le foglie verdi ed il cuore delle puntarelle. Scolare, raffreddare in acqua ghiacciata, strizzare le foglie verdi e tagliare il tutto finemente.

In una padella soffriggere il cipollotto tritato, le due acciughe e l'aglio in camicia con olio extravergine di oliva. Aggiungere le puntarelle, spadellare per qualche minuto, salare e pepare.

In una casseruola tostare il riso con 20 g di olio extravergine di oliva. Versare quindi il brodo bollente in un'unica volta, mescolare delicatamente, coprire la casseruola e lasciar cuocere regolando la fiamma al minimo.

A $\frac{3}{4}$ di cottura versare il ragout di puntarelle e lasciar riposare per qualche minuto. A fine cottura mantecare a fiamma spenta con una noce di burro ed il caprino fresco.

Servire.