



Vialone Nano lavorato ai Pestelli



La lavorazione con i Pestelli, lenta e con il minimo attrito, evidenzia tutte le qualità del Vialone Nano veronese e lo lascia integro, ricco di amidi, vitamine e fibre grezze.

Riso semifino, con chicco di grossezza media, forma tonda e semilunga; l'abbondante liberazione di amido lo rende ideale per la preparazione di gustosi risotti.

Il Vialone Nano veronese è un Riso molto versatile ed adatto a qualsiasi preparazione di cucina.

Tenuta alla cottura, sapore e capacità di assorbire i condimenti si esaltano, in particolare, sui risotti.

- 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 all'Isolana



Ingredienti per 4 persone

320 g Riso Vialone Nano

7 dl brodo di carne

150 g lombata di maiale

150 g vitello magro

40 g burro 50 g grana grattugiato

cannella in polvere

1 rametto di rosmarino

vino bianco

sale e pepe q.b.

Difficoltà:

Medio

Mettete a fuoco lento 30 g di burro con un piccolo rametto di rosmarino. Quando il burro sarà dorato, togliete il rosmarino, mettete la carne tagliata a pezzetti ed alzate il fuoco.

Rosolate la carne e insaporite con pepe, sale e una spruzzatina vino bianco, quindi abbassate il fuoco e completate la cottura.

Mettete la pentola con il brodo a fuoco sostenuto sul fornello e portate ad ebollizione; versate il riso e con un mestolo di legno muovetelo dal fondo, quindi coprite la pentola.

Quando l'ebollizione riprende, rimuovete ancora delicatamente il riso, abbassate il fuoco al minimo, ricoprite la pentola per 15 minuti; unite a questo punto circa metà ragù, date una mescolata e coprite fino a cottura ultimata.

Levate la pentola dal fuoco, unite il rimanente ragù, il grana (spolverato di cannella) ed il burro rimasto a fiocchetti. Mescolate il tutto con estrema delicatezza.

Servite in pirofila o piatto singolo con qualche rametto di rosmarino.