

Risotto “in giallo” agli asparagi e gamberi

Dosi per 4 persone

Ingredienti: 350 gr. di riso tipo fino , 200 gr. di asparagi, 200 gr. gamberi sgusciati, olio, 1 spicchio di aglio, 1 bustina di zafferano, 1/2 bicchiere vino bianco, 1/2 bicchiere d’acqua, 1 dado, sale.

Preparazione: In un tegame alto versare l’olio e soffriggere l’aglio con i gamberi e gli asparagi freschi tagliati a quadretti (o come preferite). Successivamente aggiungere il 1/2 bicchiere di vino bianco, un dado, girare, aggiungere il riso e coprire quest’ultimo con l’acqua. Cuocere a fuoco medio girando di tanto in tanto e unendo acqua per cuocere il riso quando questo si asciuga. Salare. Seguire la cottura e spegnere il fuoco quando il riso risulta molto al dente , mantecare con lo zafferano in modo che il riso si “asciughi” del liquido in eccesso.

Risotto affumicato con radicchio

Dosi per 4 persone

Ingredienti: 300 gr. di riso tipo fino, 100 gr. di scamorza affumicata, 1 cespo di radicchio rosso, 1 cipolla, 50 gr. di passata di pomodoro, 10 gr. di trito aromatico (timo, maggiorana, salvia e prezzemolo), brodo q.b., vino bianco q.b., Grana Padano grattugiato q.b., olio extravergine d’oliva e burro q.b., sale q.b.

Preparazione: Mondate e lavate il radicchio, quindi tagliatelo a julienne. Tagliate la scamorza a cubetti e mettetela da parte. Affettate la cipolla a velo e farla appassire in un filo d’olio con il radicchio. Unite il riso e fate tostare a fuoco vivo, quindi sfumate con un bicchiere di vino e, non appena questo sarà evaporato, versate del brodo e amalgamate. Continuate la cottura del riso aggiungendo il brodo quando necessario e mescolando bene e con cura. Aggiustate di sale e pepe. Un minuto prima di spegnere la fiamma, incorporare al risotto la scamorza tagliata a dadini e il trito aromatico. Fate mantecare il riso con una noce di burro e del Grana Padano. Servite caldo. Ponete in tavola a parte Grana Padano grattugiato.

Riso mantecato alla vecchia Barbera d’Asti con salsiccia brasata e verze

Dosi per 4 persone

Ingredienti: 300 gr di riso fino, 150 gr. di verza, 150 gr di salsiccia, 50 gr. di burro, 1 lt. di brodo, 60 gr di grana padano, 1/2 lt. di Barbera d’Asti d’annata, sale e pepe.

Preparazione: Rosolare in un tegame 20 gr. di burro, la salsiccia tagliata e aggiungere la verza pulita e tagliata a pezzetti. Lasciare insaporire e unirvi il riso. Sempre rimstando, bagnare con la Barbera d’Asti, che si dovrà ridurre della metà e lasciare evaporare. Coprire con il brodo e portare a cottura, aggiungendo quest’ultimo un po’ alla volta. Regolare di sale. A cottura ultimata ritirare dal fuoco e mantecare con il burro rimasto e il grana padano.

Gnocchi di riso

Dosi per 4 persone

Ingredienti: 300 gr. di riso, 100 gr. di farina, 80 gr. di pangrattato, 100 gr. di Grana Padano, 3 uova, una cipolla, acqua, olio extravergine d’oliva e burro, sale e pepe q.b.

Preparazione: Portate ad ebollizione un litro e mezzo di acqua, salate, quindi versare il riso. Fate cuocere a recipiente scoperto fino a quando tutta l’acqua non sarà stata assorbita. Togliere la pentola dal fuoco, lasciare raffreddare, quindi unire le uova leggermente sbattute, 4 cucchiaini di Grana Padano e il pangrattato. Aggiustate di sale e pepe amalgamando per bene. Dall’impasto ottenuto ricavare degli gnocchetti grandi come una pallina di due centimetri circa, quindi passarli nella farina. Ungete una pirofila con dell’olio e adagiatevi gli gnocchetti. Fate fondere il burro, quindi versatelo sugli gnocchi. Spolverizzate con il formaggio Grana Padano rimasto. Passate in forno caldo a 180 ° C fino ad ottenere un bel colore dorato. Servire caldi e ponete in tavola a parte del Grana Padano grattugiato.

Torta di riso al cacao

Dosi per 6 persone

Ingredienti: gr. 250 di riso, gr. 200 di zucchero, gr. 70 cacao dolce, gr. 100 mandorle, gr. 50 uvetta sultanina, gr. 30 di burro, tre uova, 1 pezzetto di cedro candito, 1 limone, 1 litro di latte, 1 bicchiere (scarso) di rhum.

Preparazione: Ammollate l'uvetta e il cedro tritato con un po' di rhum. Sbucciate le mandorle dopo averle scottate in acqua bollente, asciugatele in forno e dividetele in due parti, una metà pestatela nel mortaio fino a ridurla in farina e l'altra tritatela non troppo finemente. Mettete al fuoco il latte (meno qualche cucchiata) profumatelo con un pezzetto di scorza di limone, unitevi 100 gr. di zucchero e, quando incomincerà a bollire, versatevi il riso mondato e non lavato. Lasciate cuocere fino a quando si sarà formata un composto denso e il riso sarà ben cotto. Toglietelo allora dal fuoco, levate la scorza di limone, aggiungete la metà del burro e lasciatelo raffreddare. A parte, in una terrina sbattete i tuorli con 75 gr. di zucchero, poi unitevi la rimanente scorza grattugiata del limone. Quando il riso sarà ormai freddo incorporatevi lo sbattuto d'uovo, mescolando energicamente. Aggiungetevi la frutta scolata dal liquore, le mandorle, il cacao sciolto nel rimanente latte e profumate il tutto con un bicchiere di rhum, usato per macerare l'uvetta. Infine montate a neve ben soda gli albumi e incorporateli delicatamente al composto. Versate il tutto in una tortiera abbondantemente imburrata e cosparsa con il rimanente zucchero semolato e infornate alla temperatura di circa 180° lasciandovelo per circa un'ora. A cottura ultimata staccate con un coltello la torta dai bordi dello stampo. Capovolgete infine la torta su un piatto da dolci, decorate a piacere con alcune mandorle e qualche fettina di cedro candito e servite.

RISO FINO S. ANDREA

Il riso fino S. ANDREA è tipico della Baraggia. Ha un chicco di medie dimensioni e anche per questo è sicuramente il riso più versatile in cucina; si presta benissimo per la preparazione di buoni risotti, minestre, crocchette e dolci.

Cuoce in 16 - 17 minuti

 **ADMO**
ASSOCIAZIONE DONATORI
MIDOLLO OSSEO - REGIONE LOMBARDIA ONLUS

Via Aldini, 72 - 20157 Milano
Tel. 02 39005367 - Fax 02 33204826
Cell. 3481432117
info@admolombardia.org
www.admolombardia.org

RICETTARIO

Edizione 2010

chicco sorriso

un'offerta per
un Kg di riso

+ RISO
+ ADMO
+ ADMO
+ SORRISI



ADMO
ASSOCIAZIONE DONATORI
MIDOLLO OSSEO
Federazione Italiana - ONLUS



ADMO
ASSOCIAZIONE DONATORI
MIDOLLO OSSEO
Lombardia Onlus

aiuta con un sorriso a sorridere,

