

ANTIPASTI E SNACK

Riso al salto finger food

di: *Serena Modica*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

NOTE:

+ *IL TEMPO DI RIPOSO IN FRIGORIFERO (ALMENO QUALCHE ORA)*



Il [risotto allo zafferano](#) è uno dei piatti più famosi della cucina milanese ma forse non tutti conoscono il riso al salto, una preparazione tipica che nasce proprio come ricetta di riciclo di questa gustosa specialità. Il riso al salto finger food è una sfiziosa rivisitazione: il risotto avanzato si trasforma in un croccante disco dorato da tagliare in monoporzioni e servire come antipasto, arricchito con i vostri ingredienti preferiti! Noi abbiamo scelto di abbinare la fresca cremosità della stracciatella con la nota sapida delle acciughe... e voi, come impreziosirete il

vostro riso al salto finger food?

Scoprite anche questi appetitosi [primi piatti a base di riso](#):

[Risotto ripassato al forno](#)

[Riso e patate](#)

[Sartù di riso](#)

PER IL RISOTTO ALLO ZAFFERANO

RISO ROMA 200 gr

BRODO VEGETALE 650 gr

VINO BIANCO 20 gr

ZAFFERANO 1 gr

SALE 5 gr

BURRO freddo - 70 gr

GRANA PADANO GRATTUGIATO 50 gr

PER CUOCERE IL RISO AL SALTO

BURRO CHIARIFICATO 50 gr

PER GUARNIRE

STRACCIATELLA 100 gr

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 30 gr

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa preparate il risotto allo zafferano. L'ideale sarebbe prepararlo il giorno prima, in alternativa potete farlo raffreddare in frigorifero.

Tostate il riso in una pentola calda, senza grassi, rigirandolo con un cucchiaio di legno per alcuni minuti. Nel frattempo tenete in caldo il brodo vegetale che vi servirà durante la preparazione.

Sfumate il riso tostato con il vino bianco, mescolando frequentemente in modo che il riso non si attacchi sul fondo della pentola.



- 2 Portate a cottura il riso aggiungendo un mestolo di brodo vegetale alla volta, aspettando che quello precedente venga assorbito.

Insaporite con un cucchiaino di sale e proseguite in questo modo per circa 15 minuti.

Quando il riso sarà quasi cotto, aggiungete lo zafferano in polvere e mescolate fino al completo assorbimento del liquido. Il riso dovrà risultare ben asciutto per la preparazione del riso al salto, ma per evitare che si attacchi sul fondo occorre mescolare costantemente con un cucchiaio di legno.



3 Mantecate il risotto a fuoco spento con il Grana grattugiato e il burro freddo di frigo tagliato a pezzetti. Mescolate per bene e lasciate riposare per qualche minuto.

Trasferite il riso su un vassoio foderato di carta da forno e schiacciatelo con il dorso di un cucchiaio per ottenere un disco sottile e uniforme. Più sottile sarà lo spessore, più croccante sarà il risultato finale.

Lasciate raffreddare completamente il risotto, poi coprite con pellicola e mettete in frigorifero a riposare per alcune ore.

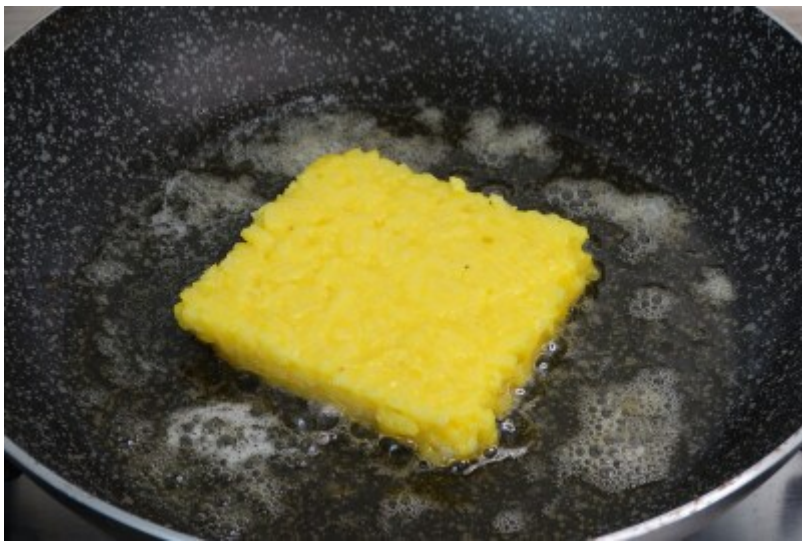


4 Trascorso il tempo di riposo tagliate il riso freddo in quadrotti.

Scaldate il burro chiarificato in una padella e fate dorare i quadrotti di riso su entrambi i lati, a fiamma media.

Quando saranno croccanti trasferiteli su un foglio di carta assorbente per eliminare il burro in eccesso, quindi disponeteli su un piatto da portata.

Guarnite ogni quadrotto di riso con un cucchiaino di stracciatella e un pezzettino di acciuga. Completate con una macinata di pepe nero e servite il vostro riso al salto finger food!



CONSERVAZIONE

CONSIGLIO