

ANTIPASTI E SNACK

## Riso al salto finger food

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

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 ricetta. Il **riso al salto finger food** è una sfiziosa **rivisitazione**: il risotto avanzato si trasforma in un croccante disco dorato da tagliare in monoporzione e servire come antipasto, arricchito con i tuoi ingredienti preferiti! Noi abbiamo scelto di abbinare la fresca cremosità della stracciatella con la nota sapida delle acciughe... e tu, come lo cucinerai riso al salto finger food?

Se ti piacciono le [ricette di riso e risotti](#), devi provare anche queste:

[Risotto alla zucca light](#)

[Risotto al nero di seppia](#)

[Risotto salsiccia e zafferano](#)

[Risotto al salmone](#)

[Risotto ai funghi porcini](#)

## PER IL RISOTTO ALLO ZAFFERANO

BRODO VEGETALE 650 gr

RISO ROMA 200 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 prepara il risotto allo zafferano. L'ideale sarebbe prepararlo il giorno prima, in alternativa potrai farlo raffreddare in frigorifero.

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

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



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

Insaporisci con un cucchiaino di sale e prosegui in questo modo per circa 15 minuti.

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



**3** Manteca il risotto a fuoco spento con il Grana grattugiato e il burro freddo di frigo tagliato a pezzetti. Mescola per bene e lascia riposare per qualche minuto.

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

Lascia raffreddare completamente il risotto, poi copri con pellicola e mettilo in frigorifero a riposare per alcune ore.



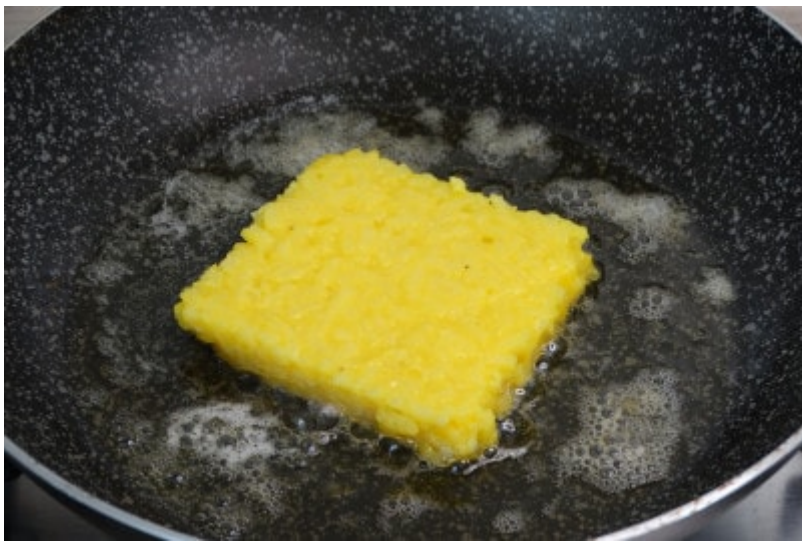
**4** Trascorso il tempo di riposo taglia il riso freddo in quadrati.

Scalda il burro chiarificato in una padella e fai dorare i quadrati di riso su entrambi i lati, a fiamma media.

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

Guarnisci ogni quadrato di riso con un cucchiaino di stracciatella e un pezzettino di acciuga. Completa con una macinata di pepe nero e servi il tuo riso al salto finger food!





## CONSERVAZIONE

Il risotto allo zafferano si può conservare in frigorifero fino a un paio di giorni. Una volta saltato e condito con stracciatella e acciughe si consiglia di consumarlo in giornata.

## CONSIGLIO

La ricetta originale vuole che il riso al salto venga cotto in padella con il burro! Per una versione meno tradizionale ma più leggera puoi disporre i quadrati di riso su una teglia, spennellarli con il burro fuso e cuocerli in forno a 250°C per circa 10 minuti per renderli croccanti in superficie.