

PRIMI PIATTI

Riso pilaf

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *35 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Il riso pilaf è sicuramente il modo più diffuso di cuocere il riso nel mondo. Si tratta di una cottura per assorbimento, solo che, a differenza del metodo cinese e giapponese, questo, di stampo più indiano, prevede la cottura del riso in forno e l'aggiunta di ingredienti quali spezie e insaporitori. Il riso pilaf è una ricetta molto ma molto semplice da realizzare, adatta anche a chi non ha grossa esperienza in cucina. Il vocabolo "pilaf" deriva dalla parola araba pilaou che significa proprio riso bollito! Più semplice di così! Il riso può essere bollito e quindi cotto con acqua semplice o del brodo. Questa preparazione nella sua semplicità è perfetta per accompagnare verdure, carne o pesce proprio come si fa nei paesi

mediorientali. Con questo metodo di cottura tra l'altro simile a quello usato per il cous cous, si ottengono dei chicchi singoli ben separati tra loro. I due ingredienti base che non devono mai mancare sono la cipolla e lo zafferano. Questo tipo di cottura consente di ottenere un riso dai chicchi ben separati e dal sapore pieno, questo riso viene di solito utilizzato come accompagnamento a piatti di carne o pesce. Provatelo e fateci sapere se vi è piaciuto e se avete problemi vi consigliamo di lasciarci le vostre domande nel box dei commenti. A questo riso pilaf abbinare il [pollo al curry](#) sarà un'accoppiata perfetta!

INGREDIENTI

RISO A CHICCO LUNGO 340 gr

CIPOLLE ½

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiari da tavola

BURRO 2 cucchiari da tavola

ZAFFERANO 1 bustina

BRODO DI CARNE ½ l

SALE GROSSO se il brodo non è già salato -

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare al meglio la ricetta del riso pilaf per prima cosa pulite ed affettate finemente la cipolla. Fate scaldare l'olio ed il burro in una padella preferibilmente in ferro ed aggiungetevi la cipolla che dovrà stufare a fiamma dolce.



2 Nel frattempo fate scaldare il brodo vegetale aggiungendo lo zafferano. Qualora il brodo non fosse stato salato, aggiungete ora del sale per regolarne la sapidità.



3 Quando la cipolla sarà ben stufata ed inizierà a caramellarsi, spegnete il fuoco ed unite il riso il quale dovrà raccogliere tutto il condimento dalla padella.



- 4 Trasferite il riso e il condimento con la cipolla in una pirofila da forno, livellatelo bene e versate sopra il brodo; questo dovrà superare lo strato di riso di circa un dito.



5 Coprite con la carta stagnola ed infornate a 190°C-200°C in forno statico per 35 minuti.



6 Al termine della cottura, sfornate il riso, rimuovete la stagnola e sgranatelo con una forchetta.

Servite il riso come accompagnamento a secondi di carne o pesce.



CONSIGLI

Quali sono le tipologie di riso da scegliere per questa cottura?

Le tipologie di riso ideali per questa preparazione sono quelle etniche a chicco lungo come ad

esempio il Basmati o il Patna, che hanno una quantità di amido inferiore.

Ma bisogna sempre sciacquare il riso?

Sì è preferibile sciacquarlo sempre in modo da eliminare eventuali impurità.

Quanto tempo posso conservare il riso cotto così?

Puoi conservare il riso pilaf in frigorifero per 24 ore.