

Risotti d'autore



Le origini del gusto.

Benvenuti in un viaggio appassionante nella bontà e nei piaceri del riso.

Partiamo dai risi classici della grande tradizione italiana,
reinterpretati da uno chef giovane e fantasioso che ha creato delle ricette
appositamente per i nostri risi, per esaltare il loro gusto, il loro profumo,
la loro capacità di abbinarsi a tanti sapori dolci e salati, di mare e di terra.

L'evoluzione del gusto.

Nel tempo i gusti cambiano, la cultura dei sapori si evolve. Così accanto ai grandi risi classici italiani è stata creata la linea FIRMA, che raccoglie i risi speciali, etnici e gourmand. Risi ad alto contenuto di creatività gastronomica. Perfetti per stuzzicare la fantasia del nostro chef e di chi ama i sapori originali.





UNA PRESENZA FAMILIARE

Per chi è nato e per chi vive in Piemonte, il pacco rosso del Buon Riso Roma è una presenza familiare. Era quello che prendeva la nonna dalla dispensa per fare la minestra di riso e patate d'inverno, o per cucinare il risotto "buono" della domenica.

IL RISO DELLA GRANDE TRADIZIONE

È il riso del Piemonte. Il riso di Torino. Il riso della grande tradizione italiana. Il riso della terra del riso.

UN CHICCO DI STORIA

Noi facciamo riso. E lo facciamo dal 1949. Mettiamo lo stesso impegno dei nostri fondatori, che in un'Italia che si risollevava dalla guerra decisero di creare il Centro Alimentare Buoni Prodotti. Un chicco di storia del Piemonte e del gusto.





Stefano Paganini

alla Corte degli Alfieri

L'autore delle ricette che scoprirai nelle prossime pagine è nato a Neive, sulle colline delle Langhe, una terra che di gusto se ne intende. Ha frequentato la scuola alberghiera di Barolo, che già nel nome è una promessa di grandi sapori. Ha lavorato nei più celebrati ristoranti delle Langhe e del Roero.

Ora ha il suo ristorante Alla Corte Degli Alfieri in un posto speciale del Piemonte: il castello di Magliano Alfieri, sulle colline fra Langhe e Roero, nelle antiche sale dove una volta passava le vacanze il grande Vittorio Alfieri.

Qui crea una cucina che mescola territorio e innovazione, tradizione e creatività. E in queste cucine dove una volta i cuochi dei conti Alfieri cucinavano per i banchetti nobiliari, ha pensato, sperimentato e messo a punto le ricette per il Buon Riso.

Le dosi per 4 persone presentate nelle ricette sono per porzioni da degustazione. È la dose perfetta per una cena, in cui il piatto di riso è preceduto da uno o due antipasti, e seguito da un secondo e un dessert.



Risotto alla parmigiana croccante Ingredienti per 4 persone:

200 grammi di Buon Riso Roma

per la cialda: 160 grammi di 30 grammi di agar agar o gelatina



difficoltà: **media** preparazione: 45 minuti

Preparazione:

cialda spessa 5 millimetri. Mettiamo in forno a 160°

timer secondo i minuti di cottura del Buon Riso Roma

Uniamo il brodo man mano che viene assorbito,

mo riposare per alcuni minuti.

o listerelle, e disponiamo per ultime le cialde in modo

Perché mi piace

Ho voluto rielaborare un grande classico dell'alta cucina italiana, il Risotto alla Bergese, creato da Nino Bergese, il cuoco piemontese che fu definito "il cuoco dei re, il re dei cuochi".



Risotto con peperoni e acciughe

pepe nero

Ingredienti per 4 persone:

200 grammi di Buon Riso Arborio

1 litro di brodo vegetale

40 grammi di Parmigiano grattugiato 50 grammi burro

4 peperoni

filetti di acciughe sotto sale (5 per persona) olio extravergine sale



Informazioni:

difficoltà: facile preparazione: 30 minuti

Preparazione:

Iniziamo la ricetta preparando la crema di peperoni. Mettiamo i peperoni su una teglia e inforniamo per 25 minuti a 180°. A fine cottura, li peliamo e ne frulliamo tre in modo da ottenere una crema. Uno lo teniamo da parte e lo tagliamo a listarelle per poi decorare i piatti.

Dissaliamo sotto acqua corrente i filetti d'acciuga.

Scaldiamo il brodo vegetale.

Facciamo sciogliere 1 filetto d'acciuga per persona (gli altri li useremo per decorare il piatto) in una pentola da minestra con un po' d'olio a fuoco basso. Aggiungiamo il riso e facciamolo tostare.

Uniamo 4-5 mestoli di brodo bollente e impostiamo

il timer secondo i minuti di cottura del Buon Riso Arborio (15 minuti).

Uniamo il brodo mano a mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto, senza lasciare che il composto si asciughi troppo.

Verso metà cottura assaggiamo per regolare di sale e continuiamo aggiungendo la crema di peperoni (tenuta calda) invece del brodo.

A fine cottura impiattiamo il riso e decorariamo disponendo in modo armonico in ogni piatto 4 filetti d'acciuga e striscioline di peperone grigliato.

Perché mi piace

Peperoni e acciuqhe sono un classico della tradizione piemontese, che normalmente si serve come antipasto. Ho voluto trasformare questo stuzzicante abbinamento in un risotto.



Risotto porcini e mele verdi

Ingredienti per 4 persone:

200 grammi di Buon Riso Carnaroli 200 grammi di gallinacci

1 litro di brodo vegetale 40 grammi di Parmigiano grattugiato 50 grammi di burro nela verde

sale

pepe nero



Informazioni:

difficoltà: *media* preparazione: **45 minuti** *ricetta vegetariana*

Preparazione:

Puliamo i funghi, tagliando i porcini a dadini ugual fra loro, e i gallinacci a listarelle dello stesso spessore.

Facciamoli saltare in due padelle separate con ur pizzico di burro ben caldo.

Sbucciamo e tagliamo a tocchetti la mela, e facciamola cuocere in una padella con il burro.

Facciamo tostare il riso con olio extravergine a fuoco vivace, saliamo, uniamo 4-5 mestoli di broc bollente e impostiamo il timer secondo i minuti d cottura del Buon Riso Carnaroli (14 minuti).

Lasciamo cuocere il riso unendo il brodo mano a mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto, senza lasciare che il composto si asciugh troppo. Verso metà cottura assaggiamo per regolare di sale e aggiungiamo i funghi.

A fine cottura, togliamo il riso dal fuoco, aggiungiamo i tocchetti di mela, burro freddo e parmigiano, e copriamo con un canovaccio lasciando riposare per alcuni minuti senza mescolare.

Poi togliamo il canovaccio, mescoliamo il tutto fino a ottenere un composto cremoso

Consiglio di servire il riso in piatti ben caldi e decorare a piacere con un porcino saltato in padella

Perché mi piace

Ho voluto unire i sapori tipici dell'autunno piemontese: i funghi e le mele. Sapori di bosco, di campagna, di natura.



Insalata di riso vegetarianissima

Ingredienti per 4 persone:

100 grammi di Buon Riso Parboiled

1 pererone giallo e 1 rosso

100 grammi di orzo biologico



Informazioni:

difficoltà: facile preparazione: **50 minuti** ricetta vegetariana

Preparazione:

Laviamo, puliamo e tagliamo a dadini le verdure, facciamole bollire separatamente in modo che ogni tipo di verdura sia cotto al punto giusto, scoliamole e allarghiamole su una teglia ricoperta da carta assorbente da cucina.

Facciamo bollire in tre pentole distinte farro, riso e orzo: versiamo i tre cereali ognuno in una pentola con acqua fredda e portiamo ad ebollizione rispettando i loro tempi di cottura.

Scoliamo i cereali, lasciamoli raffreddare e uniamoli in un contenitore capiente dove aggiungeremo le

Al momento del servizio tagliamo a listarelle fini carote, zucchini e peperoni che aggiungeremo crudi all'insalata in modo da donare originalità, colore e freschezza al piatto.

Perché mi piace

È un concentrato di naturalezza e di sapori autentici. Ci vogliono un bel po' di pentole per realizzare questa ricetta, ma ne vale la pena.



Riso Basmati, galletto ed erbe aromatiche

Ingredienti per 4 persone:

300 grammi di Buon Riso Basmati 2 litri di brodo vegetale timo, prezzemolo, rosmarino e aglio 2 cosce e 1 petto di galletto olio extravergine sale pepe nero



Informazioni:

difficoltà: *facile* preparazione: **50 minuti**

Preparazione:

Disossiamo il galletto e arrostiamolo sia dalla parte della pelle che da quella della carne.

Cuociamolo per 40 minuti con olio e sale come per un arrosto, bagnando ogni tanto con brodo vegetale.

A fine cottura, lasciamolo raffreddare e tagliamolo a listerelle.

In una padella, facciamo rosolare un trito di aglio e cipolla, aggiungiamo la carne, un po' di brodo e per ultime tutte le erbe e il fondo di cottura dell'arrosto. Mettiamo il riso in una pentola con acqua fredda e facciamolo cuocere con coperchio per 14 minuti.

Impiattiamo disponendo il riso condito con olio extravergine in due mucchietti e a lato il galletto.

Perché mi piace

Questo piatto è una delizia anche per l'olfatto, con l'armonia di erbe aromatiche che si aggiungono al profumo intenso del Basmati.



Riso Integrale al profumo di mare

Ingredienti per 4 persone:

300g di Buon Riso Integrale

1 kg di cozze

1 bicchiere di vino bianco secco

germogli di alfa alfa germogli di piselli e crescione acquatico olio extravergine

Informazioni: preparazione: **60 minuti**

difficoltà: medio-alta

Preparazione:

Mettiamo il riso in una pentola con acqua fredda e facciamolo cuocere coperto per 40-45 minuti.

Puliamo le cozze lavandole sotto acqua corrente

Scaldiamo l'olio in una padella con due spicchi di aglio; quando l'aglio inizia a sfrigolare, aggiungiamo le cozze e lasciamole cuocere coperte per 10 minuti. mescolando di tanto in tanto fino a quando tutte le cozze non saranno aperte.

Dividiamo la quantità di cozze in due parti uguali: sgusciamone metà per condire il riso, le restanti le utilizzeremo con il guscio per guarnire il piatto.

Coliamo l'acqua di cottura delle cozze con un colino molto fine, e aggiungiamo aglio e prezzemolo tritati finemente e buccia di limone grattugiata.

Con questo sughetto condiamo il riso, aggiungiamo le cozze sgusciate, disponiamo il tutto in un piatto e decoriamo con le cozze intere e con i vari tipi di

Perché mi piace

Il riso integrale normalmente si associa alle verdure. Ho voluto provarlo con i sapori del mare, aggiungendo il tocco naturale dei germogli.



Riso Venere, spada e frutti rossi

Ingredienti per 4 persone:

300 grammi di Buon Riso Venere

24 fette di pesce spada affumicato 300 grammi frutti rossi misti (ribes, lamponi, more, ciliegie)

1 bicchiere di aceto di vino bianco

80 grammi di zucchero olio extravergine sale pepe nero



Informazioni:

difficoltà: *media* preparazione: **60 minuti**

Preparazione:

Mettíamo il riso Venere in una pentola con acqua fredda e facciamolo cuocere con coperchio per 40-45 minuti.

Prepariamo la salsa agra facendo saltare i frutti rossi con lo zucchero; quando lo zucchero inizierà a caramellare, aggiungiamo l'aceto, poi togliamo dal fuoco e lasciamo raffreddare.

Una volta freddo aggiustiamo di sale e olio extravergine come per una salsa citronette per le insalate e il pesce.

Quando il riso è cotto scoliamolo e condiamolo con sale, olio e aceto come se fosse un'insalata e disponiamolo nei piatti utilizzando uno stampino.

Disponiamo le fette di spada affumicato sul piatto e appoggiamo con grazia la formina di riso al centro, su cui versiamo la salsa e i frutti rossi come guarnizione.

Perché mi piace

Il tocco piacevolmente asprigno dei frutti rossi si sposa alla perfezione con la dolcezza del riso Venere e l'aroma intenso dello spada.



Riso Ermes con agnello e menta

Ingredienti per 4 persone:

300 grammi di Buon Riso Ermes

2 litri di brodo vegetale 1 coscia o spalla di agnello cipolle, carote, sedano aceto di vino bianco 60 grammi di miele d'acacia o castagno alcune foglie di menta fresca olio extravergine sale

Informazioni:

difficoltà: *medio-alta* preparazione: **60 minuti**

Preparazione:

Disossiamo l'agnello e cuociamolo per 40 minuti con olio e sale come per un arrosto tradizionale.

A fine cottura, lasciamo raffreddare l'agnello e tagliamolo a listerelle o quadratini. Facciamo rosolare in una padella un trito di aglio e cipolla, aggiungiamo la carne e il miele.

Uniamo il fondo di cottura dell'arrosto, un po' di brodo, un bicchiere di aceto e le foglie di menta, lasciamo cuocere fino a glassare il tutto. Mettiamo il riso in una pentola con acqua fredda e facciamolo cuocere con coperchio per 35 minuti.

Si può servire all'italiana, ossia unendo riso e carne in un unico piatto, ma consiglio di usare due diverse scodelline: una per l'agnello e una per il riso.

Guarnire il tutto con alcune foglie di menta.

Perché mi piace

Una ricetta in stile orientale, con sapori apprezzati nell'Inghilterra coloniale dell'Ottocento, con una personalità e una presentazione decisamente contemporanea.



Dolci tentazioni di Vialone Mano

Ingredienti per 4 persone:

per la crema di riso:

300 g. di Buon Riso Vialone Nano

1 litro di latte 1 bacca di vaniglia 100 grammi di zucchero

per il gelato:

500 grammi di latte 500 grammi di panna fresca 8 tuorli d'uovo 120 grammi di zucchero 2 grammi di zafferano cioccolato bianco per decorazione polvere di liquirizia





Preparazione:

Prepariamo la crema di riso, mettendo a bollire il litro di latte, zucchero e vaniglia.

Quando il latte bolle aggiungiamo il riso e lasciamo cuocere per 18 minuti, mescolando di tanto in tanto. Spegniamo e lasciamo raffreddare il riso in modo che si crei una crema, con pezzi di chicco di riso evidenti ma ben cotti.

Poi prepariamo il gelato alla crema inglese. Sbattiamo i tuorli d'uovo con lo zucchero, poi facciamo bollire latte e panna insieme allo zafferano.

Appena inizia a bollire versiamo il composto sulle uova e zucchero, mescoliamo e portiamo a 82 gradi per la pastorizzazione.

Poi lasciamo raffreddare e montiamo con una macchina da gelato.

Sciogliamo il cioccolato bianco, stendiamolo tra due fogli di carta da forno e lasciamo raffreddare. Lo spezzetteremo per la decorazione.

Prendiamo delle coppette di vetro, e disponiamo alla base il riso, mettiamo sopra una pallina di gelato e guarniamo con le scaglie di cioccolato bianco.

Decorare a piacere con polvere di liquirizia, lamponi freschi, petali di rosa o gelsomino, o in alternativa frutti rossi disidratati.

Perché mi piace

Riso e latte è un abbinamento dolce che ci arriva dalla storia più antica e più semplice del gusto. È una base perfetta su cui aggiungere elaborazioni creative.

Leggerezza e gusto come voglio bio

Gallette Bio di Riso Integrale

Solo chicchi interi di riso integrale biologico coltivato in Italia, per queste gallette **a basso contenuto di grassi e fonte di fibre**, **prodotte senza glutine**.

A colazione con miele, marmellata o creme di cioccolato. Per uno spuntino o una merenda a scuola o in ufficio. Oppure guarnite con salumi o formaggi per creare tartine originali.

COME GUARNIRLE?

crema di cioccolato

pesto e cubetti di pomodoro

yogurt e miele

marmellata di arance

mozzarella, pomodoro e olive

yogurt e banana a fettine



La galletta diventa un piacere.

Con il dolce, con il salato, con gusto.

Gallette Bio di Mais

Solo mais italiano proveniente da agricoltura biologica.

A basso contenuto di grassi e senza glutine.

Il gusto tipico di polenta di queste gallette è perfetto per creare stuzzicanti tartine di grande effetto.

Ad esempio con il pesto, i formaggi, i salumi (in particolare il lardo) le salsine da bruschetta, o semplicemente spalmate con uno strato di buon ragù.

COME GUARNIRLE?

mozzarella, pomodoro e origano
tonno e maionese
prosciutto crudo e sedano
formaggio spalmabile e gamberetti
salmone e gorgonzola
ricotta e pomodori secchi



Delizie da Chef e Piaceri Quotidiani.

Abbiamo esplorato nuove emozioni gustative con i piatti creati dallo chef. Ma se il tempo per cucinare è poco, il tempo per fare la spesa ancora meno, niente paura: quando il riso è buono, è buono anche con gli ingredienti semplici di tutti i giorni.



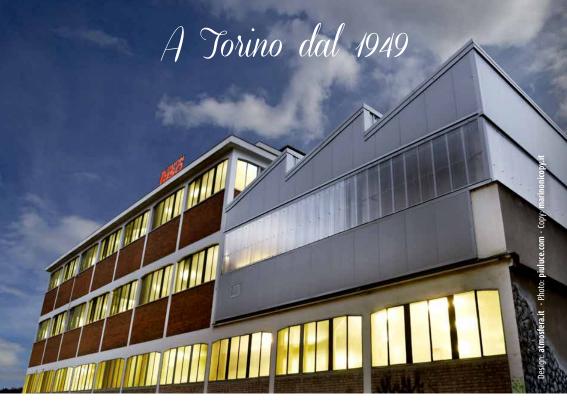
Ecco il Buono del Riso.

Dal risotto ai funghi, al pomodoro, allo zafferano, al pesto, all'insalata di riso....

Scopri le ricette facili e gustose che abbiamo selezionato per te su:

www.ilbuonriso.it/blog







www.ilbuonriso.it Email: comunica@ilbuonriso.it

