

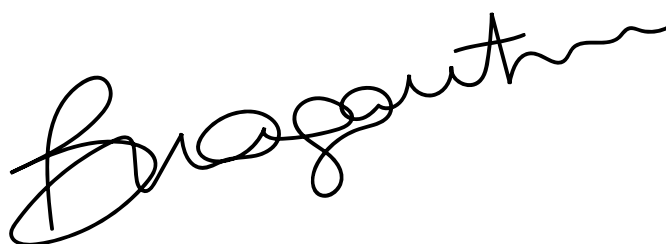


Il Gusto del Riso

5 Risotti Gourmet e 2 Dolci Delicati



Il riso è uno degli ingredienti più versatili e amati della cucina italiana. In questo ebook troverai sette ricette uniche che esaltano il riso in tutta la sua semplicità e raffinatezza. Cinque risotti con il pregiato Vialone Nano, perfetti per ogni occasione, e due dolci delicati che sanno conquistare al primo assaggio. Lasciati ispirare da sapori autentici, combinazioni sorprendenti e la versatilità di utilizzare il riso in cucina.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Bragantini", with a stylized, cursive script.

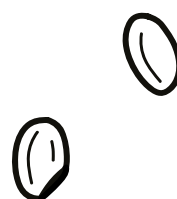
Indice

Risotti

Risotto al Tastasal	01
Risotto al radicchio di Verona e formaggio Monte Veronese	02
Risotto con zucca e pancetta croccante	03
Risotto con zucchini, stracchino e speck	04
Risotto con gamberetti e zucchini	05

Dolci

Tortini dolci di riso al limone	06
Torta allo yogurt con farina di riso	07



Risotto al Tastasal



Per 4 porzioni

INGREDIENTI

900 ml di Brodo (o un dado di brodo di carne)
sale
500gr di Riso Vialone Nano Semilavorato Bragantini
400gr di Tastasal (o Pisto di maiale)
Vino bianco
2 rametti di Rosmarino
filo bianco per cucire
1 cucchiaino di succo di limone
1 cucchiaino di Brandy
30gr di Burro
Grana Padano QB

PROCEDIMENTO

1. Mettete il **Tastasal** in una pentola dal fondo spesso, a fiamma media, cercando di **sminuzzarlo** grossolanamente.
2. Con il **filo per cucire** avvolgete i **rametti di rosmarino** in modo che non vadano perse le foglie, e **inserirlo nella pentola**.
3. Sfumate la **carne** con del **vino bianco** e proseguite sminuzzando e mescolando il tutto in modo che la cottura si sviluppi uniformemente per 10/15 minuti.
4. Nel frattempo, posizionate una **pentola alta** dal fondo spesso su una fiamma viva e versate il **brodo** e un **pizzico di sale**, coprendo con un coperchio.
5. Successivamente abbassate la fiamma al minimo e **coprite con un coperchio** la pentola del tastasal, dando una mescolata ogni tanto.
6. Al bollore dell'acqua, **versate il riso**, date una breve mescolata e chiudete con un coperchio.
7. Dopo 9 minuti circa, quando il **riso** avrà assorbito quasi interamente il **brodo**, abbassate la fiamma al minimo del riso, date una breve mescolata e coprite nuovamente.
8. Dopo altri 5 minuti spegnete il fuoco sotto il **tastasal**, aggiungete il cucchiaino di **limone** e di **Brandy**, mescolate e aggiungete il **burro**.
9. Dopo altri 4 minuti, spegnete il fuoco del **riso**, date una mescolata vigorosa al riso, aggiungete il **tastasal** avendo cura di togliere i **rametti di rosmarino**, e spolverate con del **Grana Padano**.
10. Mescolate il tutto, lasciate riposare per 1 minuto e poi servite, accompagnando il tutto con del buon vino rosso.



Risotto al radicchio di Verona e formaggio Monte Veronese



Per 4 porzioni

INGREDIENTI

400 g riso Vialone Nano Veronese Igp
1 l ottimo brodo vegetale
250 g radicchio di Verona
150 g formaggio Monte Veronese
1/2 cipolla dorata
1 bicchiere di vino rosso
olio Extra-Vergine e burro q.b.
sale e dado q.b.

PROCEDIMENTO

1. Prepara una pentola di **brodo** vegetale e mantieni il bollore.
2. Pulisci il **radicchio** e taglialo a **listarelle**.
3. In una padella soffriggi la **cipolla** tritata, **unisci il radicchio** e fai appassire a fuoco basso per un paio di minuti.
4. Ora alza la fiamma, **unisci il riso** e fai tostare per 2-3 minuti, mescolando spesso.
5. Inizia ad **aggiungere il brodo** poco alla volta, aspettando che si assorba per aggiungerne altro.
6. **Porta a cottura**, mescolando spesso.
7. Nel frattempo, taglia il **formaggio** a piccoli cubetti.
8. A cottura ultimata, spegni il fuoco e **manteca** con una noce di burro e il formaggio Monte Veronese.
9. Servi subito.



Risotto con zucca e pancetta croccante



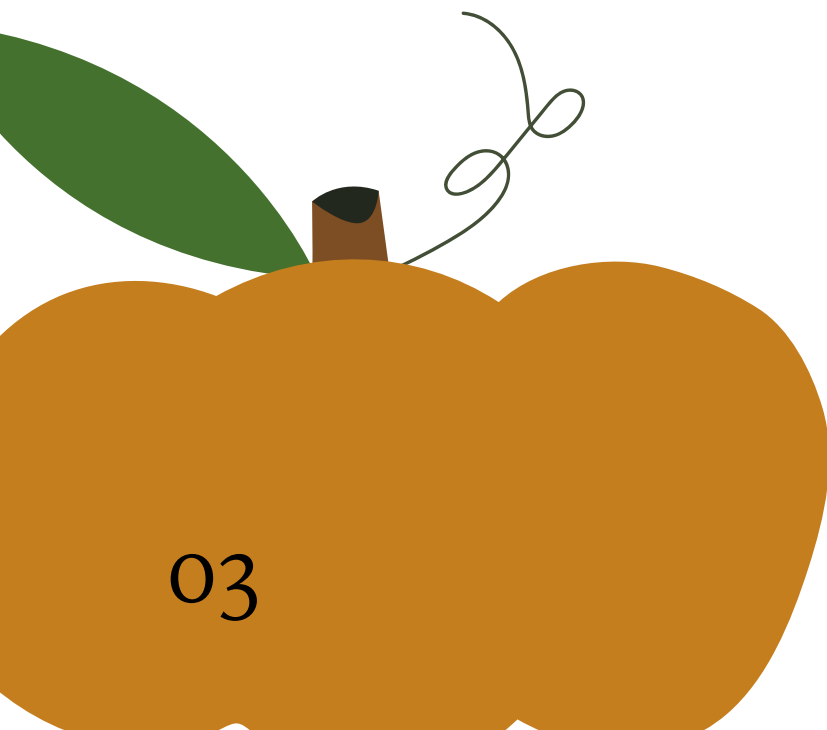
Per 4 porzioni

INGREDIENTI

400 g riso Vialone Nano Veronese Igp
1 l ottimo brodo vegetale
500 g zucca (già pulita)
1/2 cipolla
200 g pancetta
1/2 bicchiere di vino bianco
30 g burro
40 g formaggio grattugiato
sale e pepe q.b.
olio Extra-Vergine q.b.

PROCEDIMENTO

1. Prepara una pentola di **brodo** vegetale e mantieni il bollore.
2. In una padella **soffriggi la cipolla** tritata, unisci la **zucca tagliata** a cubetti e cuocila per 10 minuti, mescolando ogni tanto. Aggiungi se serve, brodo caldo.
3. Quando la **zucca** si sarà ammorbidita, **schiacciala** con una forchetta per ridurla in purea.
4. In una padella, **tosta il riso** con un filo d'olio, mescolando in continuazione per 2-3 minuti. Sfumalo con il **vino** e lascia evaporare.
5. **Unisci la zucca** ridotta in purea, **porta il riso a cottura**, unendo poco brodo alla volta, man mano che il precedente viene assorbito.
6. A cottura ultimata, **spegni il fuoco**, aggiungi il **burro e il formaggio** grattugiato, copri e lascia riposare per 2 minuti.
7. Nel frattempo, **rosola** le striscioline di **pancetta**, finché diventano croccanti.
8. Suddividi il riso nei singoli piatti e rifinisci con qualche strisciolina di pancetta.



Risotto con zucchine, stracchino e speck



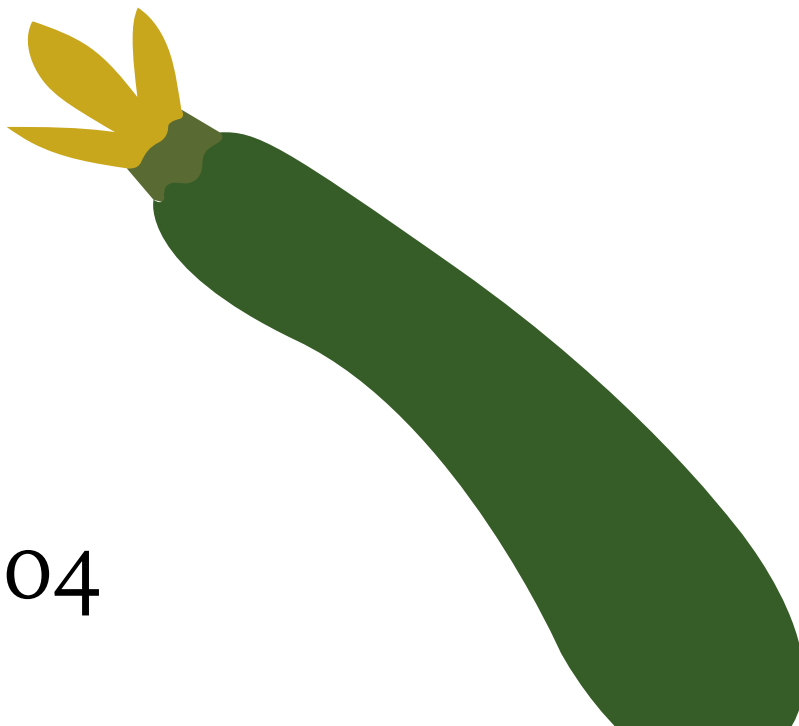
Per 4 porzioni

INGREDIENTI

400 g riso Vialone Nano Veronese Igp
1 l ottimo brodo vegetale
1/2 cipolla
2 zucchine
150 g speck
180 g stracchino
1/2 bicchiere di vino bianco
olio Extra-Vergine q.b.
sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

1. Prepara una pentola di **brodo** vegetale e mantieni il bollore.
2. In una padella **soffriggi la cipolla** tritata con un filo d'olio, unisci le **zucchine** tagliate a cubetti e lasciale cuocere per una decina di minuti.
3. In una padella, **tosta il riso** con un filo d'olio, mescolando in continuazione per 2-3 minuti. Sfumalo con il vino e lascia evaporare.
4. Aggiungi ora le **zucchine**, prosegui la cottura, aggiungendo il brodo in maniera graduale.
5. Nel frattempo **rosola lo speck**.
6. Quando il riso è cotto, aggiungi lo **speck**, spegni la fiamma e aggiungi lo **stracchino**.
7. Fai mantecare per bene, lascia riposare per 2 minuti e servi caldo.



Risotto con gamberetti e zucchini

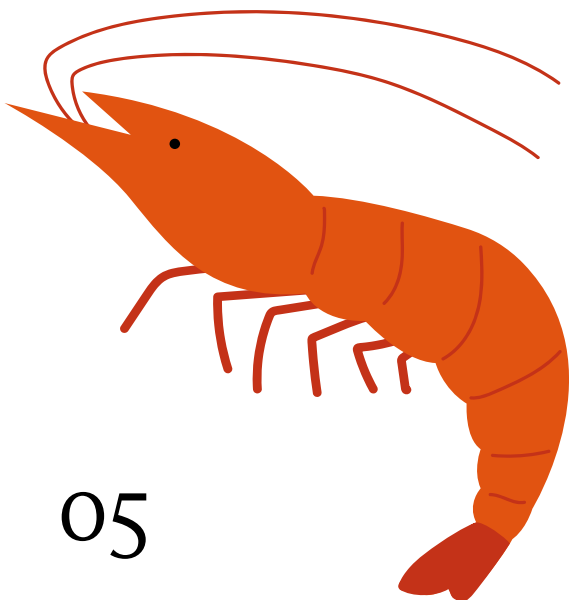
🍽️🍽️🍽️🍽️
Per 4 porzioni

INGREDIENTI

400 g riso Vialone Nano Veronese Igp
1 l ottimo brodo vegetale
300 g code di gamberi
3 zucchine
olio Extra-Vergine
sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

1. Prepara una pentola di **brodo vegetale** e mantieni il bollore.
2. In una padella soffriggi la **cipolla tritata** con un **filo d'olio**, unisci le **zucchine** tagliate a cubetti e lasciale cuocere per una decina di minuti.
3. **Sguscia le code di gambero, sminuzzale** (tenendone qualcuna intera) e riponile in frigo.
4. In una padella, **tosta il riso** con un filo d'olio, mescolando in continuazione per 2-3 minuti.
5. Aggiungi ora le **zucchine** e porta a termine la cottura.
6. A fiamma spenta **aggiungi i gamberetti**, facendoli “cuocere” con il calore residuo del risotto appena spento.
7. Manteca il risotto con un giro d'olio Extra-Vergine e servi.



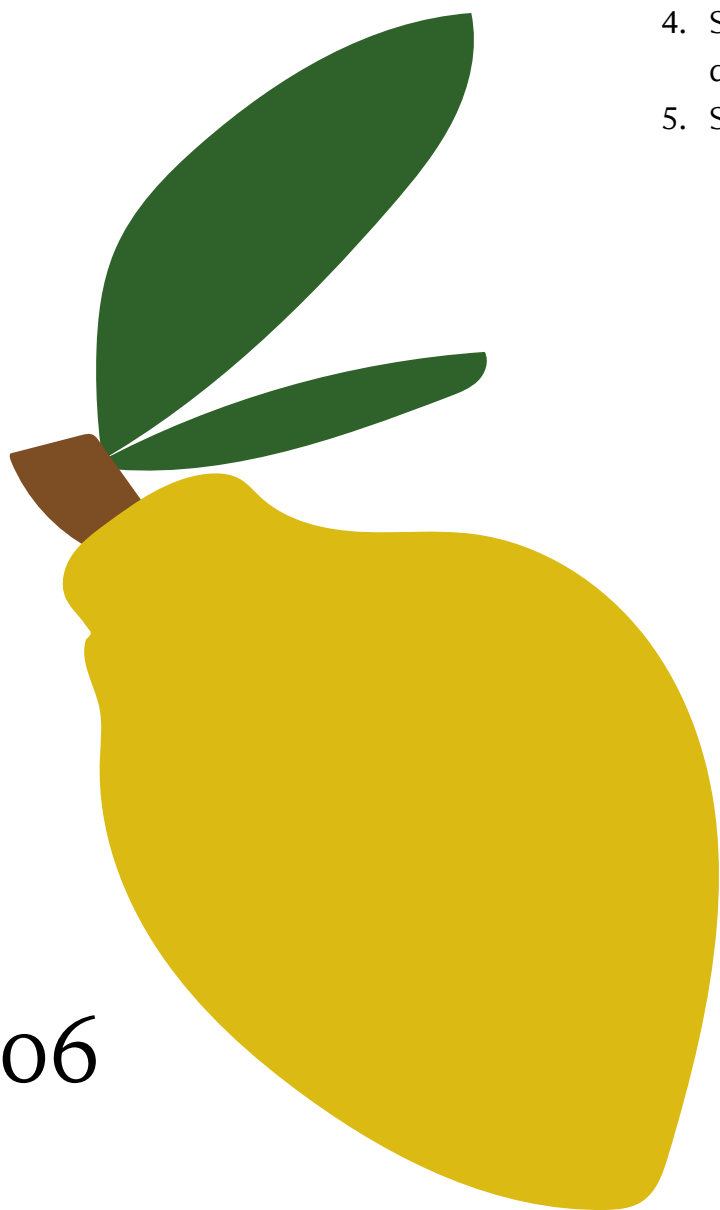
Tortini dolci di riso al limone

INGREDIENTI

300 ml latte di riso
150 g farina di riso
150 g zucchero di canna
50 ml olio di mais
succo di mezzo limone
1 bustina di lievito per dolci

PROCEDIMENTO

1. In una ciotola aggiungi farina di riso e zucchero di canna. Aggiungi poi olio, succo di limone, latte di riso e lievito.
2. Mescola e amalgama bene tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto omogeneo e cremoso.
3. Versa il composto negli stampini per muffin, precedentemente unti con poco olio.
4. Spennella la superficie con un po' d'olio e inforna a 170° per 45 minuti.
5. Sforнали e servili tiepidi.



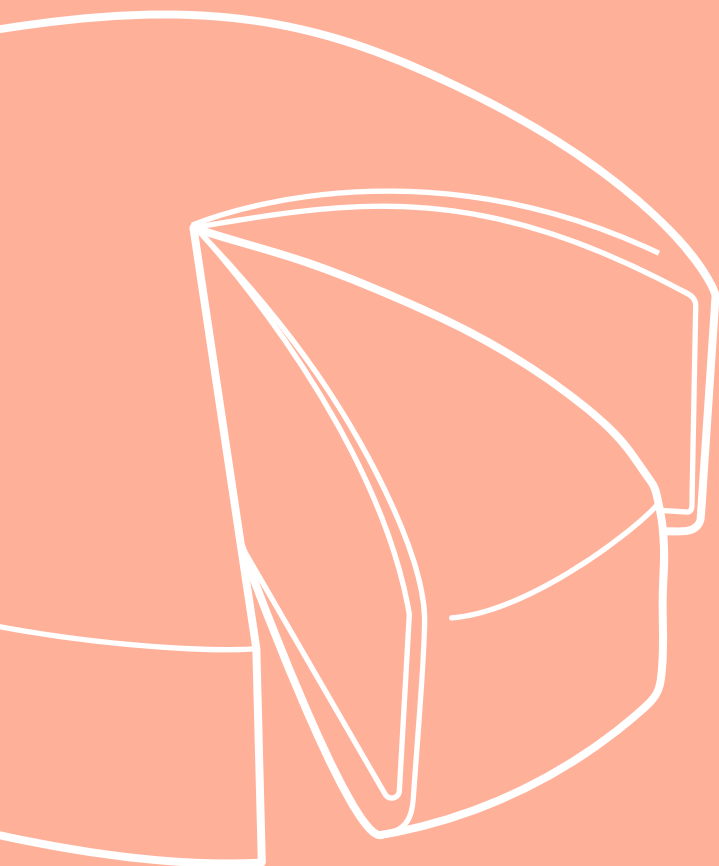
Torta allo yogurt con farina di riso

INGREDIENTI

4 uova
350 g farina di riso
100 g olio di semi di girasole
100 g zucchero
1 bustina di lievito per dolci
250 g yogurt bianco naturale

PROCEDIMENTO

1. In una ciotola mescola insieme le uova e lo zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
2. Aggiungi poi lo yogurt amalgamato con l'olio e mescola.
3. Unisci un po' alla volta la farina e il lievito.
4. Mescola con le fruste per amalgamare il composto.
5. Versa il composto in uno stampo oliato (da 22 cm di diametro).
6. Cuoci in forno a 170° per 30 minuti.
7. Sforna e lascia raffreddare.



Riso Bragantini. Dal 1897 è il riso Vialone Nano della tradizione veronese. Da tre generazioni la famiglia Bragantini utilizza un processo di lavorazione progettato ad hoc ed ottimizzato nel tempo, che permette di mantenere al meglio le caratteristiche proprietà organolettiche del riso.



Vieni a trovarci: siamo in via S. Eurosia 1c,
37060 Pontepossero VR

Per informazioni e ordini:
risobragantini@alice.it