

Riso pilaf

Categoria: Sapori dal Mondo - Turchia



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min Cottura: 40 min Dosi per: 4 persone
 Costo: Molto Basso Difficoltà: Molto Basso

Il riso pilaf è una ricetta di origine Turca, ma molto utilizzata in tutto il Medio Oriente; è semplicissima da preparare e ottima da abbinare a secondi piatti di pesce, carne o verdure, accompagnati da intingoli o salse, al curry, paprika o spezie varie.

Nonostante la sua origine turca, il riso pilaf (quello vero) si prepara con un particolare riso coltivato in India, nella zona dell'Himalaya: il riso Basmati dove Bas significa fragrante e Mati prodotto dalla terra e caratterizzato dalla forma lunga e sottile del chicco.



Ingredienti

>> Brodo leggero 800 ml circa	
>> Burro 70 gr	
>> Cannella 1 pezzetto	
>> Chiodi di garofano 4-5	
>> Cipolle 1 piccola	
>> Riso basmati 300 g	

Preparazione



Per preparare il riso pilaf, Iniziate lavando il riso con cura sotto l'acqua corrente con l'aiuto di un colino, per fargli perdere l'amido, quindi lasciatelo scolare ed asciugare.

Tritate finemente la cipolla (1) e fatela sudare a fuoco basso dentro un tegame insieme al burro (2) per circa 15 minuti, fino a che diventerà trasparente: attenzione a non farle prendere colore (3).





Aggiungete la cannella e i chiodi di garofano (4) e mescolate per altri due minuti. Aggiungete poi il riso (5) e fatelo tostare (6).



Unite quindi tutto il brodo, già salato (7-8)). Coprite il tegame con un coperchio (non ci devono essere sfiati) (9) e lasciate cuocere per almeno 18-20 minuti a fuoco moderato finché il brodo non si sia completamente asciugato.



Una volta cotto e ben asciutto (10), togliete il riso pilaf dal fuoco, sgranatelo per bene con una forchetta (11), rovesciatelo su di un piatto da portata e quindi servite in tavola (12).

Potete preparare il riso pilaf anche in anticipo e poi conservato in frigorifero; in questo caso, prima di servirlo dovete riscaldarlo in una pentola (meglio se antiaderente) unta di burro continuando a mescolare.

Consiglio

Per calcolare la giusta dose di liquido di cottura che servirà a cuocere il riso che avete intenzione di utilizzare, basterà versare il riso in un contenitore graduato e constatarne il volume. Il liquido da utilizzare è infatti pari al doppio del volume del riso più 1/5 del volume stesso. Consideriamo di avere un volume pari a 100 di riso: il liquido da utilizzare sarà $200 \text{ ml} \quad (100 \times 2) + 20 \text{ (1/5 di 100)}$. Per un volume di riso pari a 100, avrete quindi bisogno di 220 ml di liquido (brodo o acqua che sia).

Il riso pilaf è un ottimo accompagnamento per carni, pesce e verdure: se siete tentati di arricchirlo potete farlo aggiungendo al riso dell'uvetta, fatta dorare nel burro, e delle mandorle da unire al riso a fine cottura.

Il riso pilaf può essere anche una buona idea per vegetariani, che lo possono accompagnare con delle verdure miste o, ancora meglio con dei peperoni o delle patate.

Per la preparazione del riso pilaf sarebbe opportuno utilizzare un particolare burro chiamato ghee o burro chiarificato, utilizzato in maniera specifica per questa ricetta.

