





Spiedini rustici con riso allo zafferano

Categoria: Portate - Piatti Unici



Informazioni Generali

 Preparazione: 30 min	 Cottura: 60 min	 Dosi per: 4 persone
 Costo:	 Difficoltà: Bassa	

Questo **piatto unico**, molto saporito e sostanzioso, può essere preparato in occasione di una cena tra amici, e sicuramente non vi farà sfigurare: lo **spiedino** composto da vari ortaggi, la salsiccia e la carne molto saporita di maiale, formano davvero un **accostamento molto succulento**, in più l'ottimo risotto allo zafferano concluderà il pasto lasciando tutti soddisfatti. Oltre ad essere una **simpatica idea** per una cena diversa, essendo un piatto unico, vi permetterà di non andare avanti e indietro dalla cucina, lasciandovi gustare la serata e la compagnia dei vostri amici.



Ingredienti per il riso

>> Acqua (o brodo vegetale) circa 700 ml	>> Cipolle 1/2	>> Sale 1 cucchiaino raso
>> Alloro 1 foglia	>> Olio di oliva extravergine 3 cucchiai	>> Zafferano 1 bustina
>> Chiodi di garofano 3	>> Riso basmati 320 gr	

...per gli spiedini

>> Carne di suino salsiccia luganega 200 gr	>> Peperoni 1/2 rosso e 1/2 giallo
>> Carne di suino lonza 200 gr	>> Pomodori ciliegino 4
>> Cipolle 1/2	>> Vino bianco 1 bicchiere
>> Olio extravergine d'oliva 4 cucchiai	>> Zucchine 1
>> Pancetta di suino 200 gr	

Preparazione



Tagliate a cubetti non troppo grossi la lonza di maiale e a pezzetti un po' più grandi la salsiccia; tagliate poi le zucchine a fette alte 1cm, e tagliate a quadretti anche i peperoni. Prendete 4 spiedini di legno ed infilate su ognuno di essi, alternandoli, un pezzetto di carne, una fettina di zuccina, uno di salsiccia, un pezzetto di peperone e così via (1). Salate, pepate e ponete gli spiedini così ottenuti in un tegame, dove avrete fatto scaldare 4 cucchiai di olio: disponetevi gli spiedini e fateli rosolare, poi unite mezza cipolla tritata e dopo un minuto aggiungete anche un bicchiere di vino bianco (2); lasciate sfumare il vino (3).



Quindi lasciate cuocere gli spiedini (4). Intanto, in un altro tegame dai bordi alti, mettete 2 cucchiari di olio extravergine, aggiungete mezza cipolla sulla quale avrete posato una foglia di alloro fermata da 3 chiodi di garofano conficcati nella polpa della cipolla (5): aggiungete il riso (6),



fatelo rosolare per un minuto e poi unite lo zafferano disciolto in un po' di acqua calda (7) e il liquido di cottura prescelto ben caldo; coprite il tegame con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco basso fino al completo assorbimento del liquido (9). Al termine della cottura, lasciate riposare il riso per almeno 5 minuti e poi disponetelo su di un piatto da portata e adagiandovi sopra gli spiedini.

Consiglio

Un suggerimento che possiamo darvi, è quello di inserire negli spiedini qualche **ingrediente a voi più congeniale (funghi, melanzane, ananas)**, e toglierne qualche altro che non è di vostro gusto.

Curiosita'

Quando preparate uno **spiedino**, è sempre meglio porre all'**inizio** e all'**fine** di quest'ultimo un alimento abbastanza **sodo** (un pezzetto di carne, per esempio), che non si spappoli e che non si muova troppo durante la cottura, al fine di **tenere insieme** il resto degli alimenti infilzati.