

Punto Vendita Aziendale
La Bottega del Riso



dalla coltivazione alla vendita 
 dei migliori risi della bassa novarese



Questo opuscolo vuole essere un semplice strumento per aiutare a conoscere le svariate possibilità di utilizzo del riso in cucina, e aiutare a scegliere all'interno del metodo di cottura desiderato la varietà di riso più idonea a realizzare il piatto preferito e a utilizzare quindi ciascun riso al migliore modo possibile realizzando piatti di riso unici come è unico al mondo il riso italiano. Buon risotto e buon riso.

Vincenzo Rapio



Vespolate (NO) - Italy - Via Gramsci 9
 Tel. +39 0321.882227
 Cell. +39 335.6825928
 Orario: 10.00-12.00 16.00-18.00
info@risorapio.it - www.risorapio.it



Riso istruzioni d'uso



METODO DI COTTURA	TIPO DI UTILIZZO	VARIETÀ CONSIGLIATE	TEMPI DI COTTURA	PREPARAZIONE DI BASE
RISOTTO tostatura in soffritto di olio e bollitura in brodo	Risotto ad altissima cremosità	 Vialone Nano	16 min	Soffriggere la cipolla in olio extra vergine d'oliva, tostare il riso, aggiungere vino bianco, sfumare e aggiungere il brodo caldo, bollire per il tempo consigliato, mescolare bene.
	Risotto ad alta cremosità	 Roma	15 min	
	Risotto ad alta cremosità	 Arborio	15 min	
	Risotto a media cremosità	 Carnaroli	16 min	
	Risotto a medio/bassa cremosità	 Baldo	15 min	
BOLLITURA IN ACQUA cottura in eccesso d'acqua e successivo sgrondo	Insalata di riso - contorno	 Riso integrale	40 min	Bollire l'acqua con sale grosso, aggiungere il riso e mescolare, a cottura ultimata sgrondare l'acqua e facilitare un veloce parziale raffreddamento.
	Contorno - insalata di riso morbida	 Carnaroli	16 min	
	Contorno	 Baldo	12 min	
BOLLITURA IN BRODO cottura in brodo	Minestra di riso cremosità altissima	 Vialone Nano	16 min	Bollire in brodo, aggiungere il riso e mescolare, a cottura ultimata servire tal quale. Per un'ottimale preparazione, si consiglia di rispettare il rapporto di 6 parti di brodo ed una di riso nel riso vialone nano e 5 di brodo ed una di riso nel riso roma e arborio.
	Minestra di riso cremosità alta	 Roma	14 min	
	Minestra di riso cremosità alta	 Arborio	14 min	
BOLLITURA IN LATTE cottura in acqua e latte in quantità adeguata	Torta di riso	 Carnaroli	16 min	Bollitura in acqua e latte in quantità adeguate, preparazione per torta di riso e dolci di riso.
	Torta di riso	 Vialone Nano	15 min	
	Torta di riso - dolci di riso	 Roma	13 min	
	Torta di riso - dolci di riso	 Arborio	13 min	
PILAF bollitura in quantità d'acqua adeguata e successiva cottura a forno		 Carnaroli	5 min + 14 min forno	Bollire in acqua per 5 min e mettere in teglia con poca acqua, completare la cottura al forno.

CARATTERISTICHE DI COTTURA DEI RISI

											
Carnaroli Classico		Vialone Nano Classico		Baldo Classico		Roma Classico		Arborio Classico		Integrale	
Cremosità media		Cremosità molto alta		Cremosità media		Cremosità alta		Cremosità alta		Cremosità nulla	
Tenuta cottura alta		Tenuta cottura medio alta		Tenuta cottura media		Tenuta cottura medio bassa		Tenuta cottura alta		Tenuta cottura molto alta	

Definizione Riso Classico

- non sono utilizzati sottotipi varietali ma solo le corrispondenti varietà botaniche originali "D.lgs.131 8/2017 e D.M: 4407 8/2017

- riso lavorato a pietra senza l'aggiunta di conservanti brillantanti insetticidi.