

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](mailto:info@risorapio.it) - [www.risorapio.it](http://www.risorapio.it)



*Riso istruzioni d'uso*



METODO DI COTTURA	TIPO DI UTILIZZO	VARIETÀ CONSIGLIATE	TEMPI DI COTTURA	PREPARAZIONE DI BASE
<b>RISOTTO</b> tostatura in soffritto di olio e bollitura in brodo	Risotto ad altissima cremosità	 <b>Vialone Nano</b>	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	 <b>Roma</b>	15 min	
	Risotto ad alta cremosità	 <b>Arborio</b>	15 min	
	Risotto a media cremosità	 <b>Carnaroli</b>	16 min	
	Risotto a medio/bassa cremosità	 <b>Baldo</b>	15 min	
<b>BOLLITURA IN ACQUA</b> cottura in eccesso d'acqua e successivo sgrondo	Insalata di riso - contorno	 <b>Riso integrale</b>	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	 <b>Carnaroli</b>	16 min	
	Contorno	 <b>Baldo</b>	12 min	
<b>BOLLITURA IN BRODO</b> cottura in brodo	Minestra di riso cremosità altissima	 <b>Vialone Nano</b>	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	 <b>Roma</b>	14 min	
	Minestra di riso cremosità alta	 <b>Arborio</b>	14 min	
<b>BOLLITURA IN LATTE</b> cottura in acqua e latte in quantità adeguata	Torta di riso	 <b>Carnaroli</b>	16 min	Bollitura in acqua e latte in quantità adeguate, preparazione per torta di riso e dolci di riso.
	Torta di riso	 <b>Vialone Nano</b>	15 min	
	Torta di riso - dolci di riso	 <b>Roma</b>	13 min	
	Torta di riso - dolci di riso	 <b>Arborio</b>	13 min	
<b>PILAF</b> bollitura in quantità d'acqua adeguata e successiva cottura a forno		 <b>Carnaroli</b>	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

											
<b>Carnaroli Classico</b>		<b>Vialone Nano Classico</b>		<b>Baldo Classico</b>		<b>Roma Classico</b>		<b>Arborio Classico</b>		<b>Integrale</b>	
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.