

RISO - COTTURA BOLLITO (RICETTA BASE)

Ingredienti per 4 persone:

- riso,
- sale,
- burro (o olio d'oliva e formaggio).

Gettate il riso a pioggia nell'acqua salata a bollore e cuocetelo a fuoco vivace dai 15 ai 18 minuti secondo la qualità. È la cottura più semplice e si usa per il riso in bianco condito con burro crudo o fuso a bagnomaria oppure con semplice olio crudo e formaggio.

La stessa cottura si utilizza per il riso in insalata, che deve essere di tipo superfino, scolato al dente e passato sotto l'acqua fredda prima di essere condito.