

Castelbelforte, febbraio 2014

Ricetta di Matilde Piccoli, Amanda Bonini, Asia Lucchini e Davide Melegari.

MANGIO MANTOVANO

RISO ALLA PILOTA CON PUNTEL DI COSTINE E PINZIMONIO COLORATO



Difficoltà: 😊 😊 😊 😊

Cottura: 30 minuti il riso, 60 minuti per le costine.

Preparazione: 15 minuti

LA STORIA DEL PIATTO

L'etimologia del nome deriva dal fatto che era il piatto principale nella dieta dei "PILOTI" ovvero i lavoratori alla "PILA", lo stabilimento in cui si lavora e raffina il riso prima della vendita...

Un piatto molto semplice ma energetico e visto il lavoro di fatica di questa categoria lo si poteva consumare in qualsiasi orario della giornata senza che il riso scuocesse (la particolarità di questa ricetta è proprio questa: dal momento che il riso è cotto non scuoce più)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

500 g di riso vialone nano

500 g di pesto

una spruzzata di vino bianco

50 g di burro

acqua

sale

50 g di grana grattugiato

PROCEDIMENTO PER LA COTTURA DEL PESTO

SPEZZETTARE IL PESTO IN UNA PENTOLA CHE LO POSSA CONTENERE COMODAMENTE



AGGIUNGERE AL PESTO UNA SPRUZZATA DI VINO BIANCO.

FARLO PASSARE CON FIAMMA NON TROPPO VIVACE , MESCOLANDOLO CON UNA STECCA DI LEGNO FINO A COTTURA ULTIMATA, ALLA FINE AGGIUNGERE IL BURRO A CRUDO .

PROCEDIMENTO PER LA COTTURA DEL RISO

METTERE A FIAMMA ALTA LA STAGNADA (PENTOLA IN FUSIONE DI ALLUMINIO USATA SOLO DAI RISOTTAI MANTOVANI) CON ACQUA E SALE , FINO ALLA BOLLITURA



QUANDO L'ACQUA BOLLE ENERGICAMENTE BUTTARE IL RISO E MESCOLARE CON LA STECCA DI LEGNO DOPO CIRCA 20 SECONDI IL RISO FERMO SUL FONDO DELLA STAGNADA DEVE COMINCIARE A MUOVERSI , RILASCIANDO PICCOLE BOLLICINE , DA QUI PARTE IL TEMPO VERO E PROPRIO DI COTTURA CHE È DI CIRCA 2 MINUTI E 40 SECONDI (TEMPO IDEALE DEL RISOTTAIO INTERVISTATO) . NEI 2 MIN. E 40 SEC. CON UN MESCOLO SI DEVE TOGLIERE L'ACQUA IN ECCESSO REGOLANDOSI CON LA QUANTITA' DEL RISO BUTTATO . A FINE COTTURA DEVE RIMANERE UN VELO D'ACQUA SOPRA IL LIVELLO DEL RISO FERMO SUL FONDO DELLA STAGNADA .



IL FUOCO VIENE ABBASSATO E LA STAGNADA VIENE ALZATA E APPOGGIATA SU UN CAVALLETTO (TRA IL FONDO DELLA STAGNADA E LA FIAMMA DEVE RESISTERE LA MANO DEL RISOTTAIO SENZA SCOTTARSI) E COPERTA CON COPERCHIO E CANOVACCIO (IL CANOVACCIO SERVE PER ASSORBIRE LA CONDENSA PROVOCATA DALL' EVAPORAZIONE) .

TRASCORSI 15 MINUTI CON LA STECCA DI LEGNO SI MESCOLA IL RISO NON ANCORA COTTO , PASSATI ALTRI 15 MINUTI SI RIMESCOLA E IL RISO DEVE ESSERE COTTO (A QUESTO PUNTO NON SI PUO PIU CORREGGERE NIENTE , SE è CRUDO RIMANE CRUDO , SE è TROPPO COTTO ... COLLA DA MANIFESTI) .

AGGIUNGERE IL PESTO AL RISO E MESCOLARE L' INSIEME MANTENENDO LA STAGNADA CAVALLETTO, AGGIUNGERE UNA MANCIATA DI GRANA PADANA GRATTUGGIATO E LASCIAR RIPOSARE IL TUTTO PER 10 MINUTI.



***IL PIATTO è PRONTO PER ESSERE
SERVITO : STECCA , SCODELLA
E....
.... SI IMPIATTA***

PUNTEL DI COSTINE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

8 costine medie

pepe nero, spezie e sale

birra q.b.

un filo di olio di oliva

PROCEDIMENTO DELLA COTTURA DELLE COSTINE

Le costine devono essere messe a marinare per almeno un ora immerse nella birra con il sale il pepe e le spezie varie.



Trascorso il tempo della marinatura le costine devono essere messe a cuocere in un'ampia padella a fuoco moderato per circa un'ora.

Le costine arrosto vengono servite nello stesso piatto del risotto per fare da cornice al nostro prelibato primo piatto



PINZIMONIO COLORATO

Il pinzimonio di verdure fresche è un piacevole accompagnamento a questo piatto unico un po' "pesante". La freschezza delle verdure di stagione pulisce e rinfresca il palato dopo aver mangiato un piatto dal sapore così deciso.

INGREDIENTI :

1 SEDANO 4 CAROTE 1 PEPERONE ROSSO 1 FINOCCHIO

PROCEDIMENTO :

1) Tagliare a metà il peperone e toglierli i semi



2) Tagliare il finocchio, le carote e il sedano.



3) Comporre il cestino .

4) In una ciotola preparare un composto di sale, olio, aceto e pepe nel quale immergere le verdure prima di mangiarle.

E IL PINZIMONIO E' PRONTO !!!

E dopo tanto lavoro e altrettanto tanto divertimento, non ci resta che accomodarci a tavola per la nostra prelibata cena mantovana...



BUON APPETITO A TUTTI !!!!

