

Préparation :

Vérifier la qualité des produits.

Laver l'oignon et en retirer la peau, le laver à nouveau et le hacher finement.

Laver les tomates, les couper en tranches (quartiers), enlever les graines, la partie blanche intérieure et les couper en petits morceaux.

Laver et nettoyer soigneusement le poireau, le couper en cylindres de 10 cm de long, l'ouvrir en deux moitiés et le couper en fines juliennes. Le plonger immédiatement dans une grande quantité d'eau très froide et l'égoutter au bout de 10 minutes. Séchez bien le poireau, enfarinez-le avec de la farine de blé et faites-le frire dans de l'huile d'arachide à 180 °C jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirer le poireau à l'aide d'une pince et le placer sur une feuille de papier absorbant.

Dans une casserole en acier, faire revenir la moitié de l'oignon dans la moitié de l'huile d'olive, ajouter les tomates, un peu d'eau et faire cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Passer les tomates cuites au mixeur, ajouter le riz dans la même casserole, bien mélanger, mouiller avec le bouillon plusieurs fois, lorsque la cuisson est parfaite, incorporer le beurre, le parmesan et un peu d'huile d'olive extra vierge.

Pour servir, disposer le riz au centre de l'assiette, mettre le Bleu de Sassenage en morceaux ou en crème et une touffe de poireaux frits sur le dessus.

Facultatif : La peau de tomate cuite au four à 90 °C entière ou émiettée.



e / et

*Giancarlo Cometto
Super U Pontcharra
Amitié Pontcharra Rovasenda*

vi propogono / vous proposent

***Riso Carnaroli mantecato con pomodoro,
gorgonzola di Sassenage e porri fritti***

***Riz Carnaroli à la tomate, Bleu de Sassenage et
poireaux frits***



Riseria di Rovasenda
Via dell'artigianato, 4 13040 ROVASENDA (VC)
Tel: +390161856248 Fax: +390161856977
info@riseriarovasenda.it
www.riseriarovasenda.it



Ingredienti per 6 persone

- 250 gr di riso Carnaroli
- 1 lt brodo vegetale
- 100 gr porro
- ½ lt olio di semi di arachide
- 50 gr farina di grano duro
- 150 gr gorgonzola di Sassenage
- 300 gr pomodoro grappolo molto maturo
- 1 dl olio d'oliva
- ½ dl olio extra vergine d'oliva
- 50 gr di burro.
- 50 gr di parmigiano grattugiato

Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de riz Carnaroli
- 1 litre de bouillon de légumes
- 100 g de poireaux
- ½ litre d'huile d'arachide
- 50 g de farine de blé dur
- 150 g de bleu de Sassenage
- 300 g de tomates très mûres
- 1 dl d'huile d'olive
- ½ dl d'huile d'olive extra vierge
- 50 g de beurre
- 50 g de parmesan râpé.

Preparazione

Controllare la qualità dei prodotti.

Lavare e togliere la pelle cartacea alla cipolla, rilavarla e tritare finemente.

Lavare i pomodori, tagliare in falde (spicchi) eliminare i semi, la parte bianca interna e tagliare in piccoli pezzi.

Lavare e pulire attentamente il porro, tagliarlo in cilindri dalla lunghezza di 10 cm, aprirlo in due metà sfogliarlo e tagliarlo a strisce sottili "julienne". Immergerlo subito in abbondante acqua molto fredda e dopo 10' scolare.

Asciugare molto bene il porro, infarinarlo con farina di grano tenero e soffriggere in abbondante olio di semi di arachide "180°" fino ad ottenere un composto dorato. Togliere con una pinzetta a adagiarlo su di un foglio di carta assorbente.

In una casseruola in acciaio, soffriggere metà dose di cipolla in metà dose di olio d'oliva, aggiungere i pomodori, poca acqua e cuocere a calore dolce per 20'.

Frullare con un mixer il pomodoro cotto, aggiungere il riso nella stessa casseruola, amalgamare bene, bagnare con il brodo a più riprese, a cottura completa mantecare con il burro, parmigiano e poco olio extra vergine d'oliva.

Per il servizio disporre il riso al centro del piatto, mettere al centro la gorgonzola di Sassenage a pezzetti oppure in crema e sopra un ciuffo di porro fritto.

Facoltativo: La pelle di pomodoro cotta alla temperatura di 90°C in forno intera o sbriciolata.

Riseria di Rovasenda

Via dell'artigianato, 4 13040 ROVASENDA (VC)

Tel: +390161856248 Fax: +390161856977

info@riseriarovasenda.it

www.riseriarovasenda.it

