

--- RISO ALL'ANTICA "PILOTA" ---

ingredienti per 8 persone:

- 1 kg riso semifino vialone nano
- 300 gr di reticella o omento di maiale
- 3 cipolle
- 1 spicchio di aglio
- sale q.b.
- pepe q.b.
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- 1 rametto di rosmarino
- 1 hg di formaggio Grana Padano o Parmigiano
- nella variante "con pontel" (rinforzo) aggiunta di salsiccia (o costina o fegato con cipolla)

La cottura del riso viene eseguita con metodo alla villimpentese:

In un paiolo di rame si fa bollire l'acqua. Raggiunto il bollore, si getta prima il sale e quindi il riso, facendo in modo che nel recipiente si formi un cono la cui punta emerga dal pelo dell'acqua per circa un paio di centimetri.

Da quel momento, orologio alla mano, si fanno passare alcuni minuti durante i quali, per evitare che il riso si attacchi al paiolo, si mescola di tanto in tanto con la "stecca" di legno.

Dopo questo tempo, quando il riso rimane asciutto dall'acqua, si copre il riso con un canovaccio che deve essere posto a contatto con il riso stesso e poi con un coperchio. Si porta poi la fonte di calore al minimo o addirittura si toglie il paiolo dal fuoco e si lascia il paiolo coperto per circa 15 minuti. In questo tempo che il riso cuoce con il vapore della poca acqua rimasta ci si dedica al condimento.

La preparazione del condimento consiste nel tritare le cipolle e fare un battuto con la reticella, mettere il tutto in un tegame e fare appassire bene la cipolla aggiungendo l'aglio, il rosmarino, il vino, il sale ed il pepe.

In caso di pontel mettere la salsiccia (o la costina) sulla griglia, come si preferisce, fino alla loro cottura con rosolatura.

Se invece come pontel si preferisce il fegato quest'ultimo va preparato tipo alla veneziana.

Una volta cotto il riso si condisce il tutto, aggiungendo il pontel (se previsto) ed il formaggio.