

--- RISO ALLA VILLIMPENTESE ---

Ingredienti per 8 persone:

- 1 kg di riso semifino vialone nano
- 3 litri di acqua circa
- sale q.b.
- 8 hg di carne di maiale non troppo magra, macinata grossolanamente condita con sale, pepe e 2 spicchi d'aglio (questo preparato chiamato "pisto" si trova già pronto presso le migliori salumerie della zona)
- 1 hg di burro
- 2 hg di formaggio Grana Padano o Parmigiano grattugiato
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- nella variante "con pontel" (rinforzo) aggiunta di salsiccia (o costina o braciola o controfiletto)

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, in un altro paiolo più piccolo, si prepara il condimento mettendo a cuocere il macinato di maiale nel burro con l'aggiunta del vino.

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

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