

Riso basmati al vapore

Per la cottura del riso (o riso bollito all'orientale)

- 1 Lavare più volte il riso per eliminare l'amido superficiale e le impurità presenti (polvere, ecc).
- 2 Misurare il volume del riso con un bricco graduato per definire poi l'acqua necessaria alla cottura.
- 3 Mettere il riso in una pentola pesante (doppio fondo) e ricoprirlo con acqua fredda. Il volume dell'acqua varia a seconda della qualità di basmati che si utilizza. In genere è sufficiente una quantità di acqua pari al volume del riso.
- 4 Aggiungere il sacchetto di spezie, condire con poco sale e portare ad ebollizione, coprendo quasi ermeticamente (per creare una chiusura quasi ermetica è sufficiente avvolgere il coperchio in un canovaccio umido, in questo modo il canovaccio assorbe anche il vapore in eccesso che si crea durante la cottura).
- 5 Abbassare il fuoco il fuoco e cuocere a fiamma dolce per ca 8, senza mai mescolare.
- 6 Spegnerne il fuoco e lasciare riposare il riso per altri 5-10' sempre a recipiente coperto, durante il quale continua la cottura per effetto del vapore rimasto nella pentola. Alla fine di questo procedimento il liquido di cottura deve essere completamente assorbito.
- 7 Togliere il riso dalla casseruola e sgranarlo con una forchetta.
- 8 Lo stessa tecnica può essere applicata al riso riso parboiled, ma in questo caso il volume dell'acqua deve essere il doppio rispetto al riso.

Per la finitura del piatto

- 1 Coppare il riso ancora caldo su un piatto di portata oppure fargli assumere una forma particolare utilizzando uno stampo imburrato (ciambellone, zuccotto, bavarese, plus cake, dcc.).
- 2 Distribuire sulla superficie del riso, se previsto, la salsa calda e servire subito.

Consigli & curiosità

a) Questo modo di cuocere il riso basmati è chiamato, erroneamente, "steamer rice" ovvero "al vapore", nome che fu attribuito dagli inglesi quando lo introdussero in Occidente. Il termine corretto per definire questo tipo di cottura è invece pilaf (in India è chiamata plav o pulav o pulao) o riso bollito all'orientale.

b) Il riso basmati è il riso orientale (Afghanistan, India) usato per accompagnare diversi piatti di origine orientale a base carne, pesce, salse e intingoli vari. Si presenta con chicchi lunghi e sottili e un profumo intenso che ricorda il gelsomino e la nocciola. Dopo la cottura il riso deve presentare chicchi cotti al punto giusto, asciutti e ben sgranati, per questo motivo è importante dosare correttamente l'acqua e i tempi di cottura.

c) Il riso basmati non si presta ad essere cucinato con la tecnica del "pilaf all'italiana" perché il chicco ha una struttura è troppo delicata. Generalmente in Italia il pilaf viene preparato con riso fino o superfino, pertanto il procedimento è diverso, ecco la [ricetta riso pilaf o pillav](#)

d) Altri metodi per cuocere il riso basmati:

Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

- Misurare il volume del riso con una caraffa graduata. Lavare il riso e porlo in ammollo in acqua fredda per ca 20' affinché si reidrati e non si rovini durante la cottura. In una casseruola della giusta misura mettere l'acqua necessaria alla cottura del riso (circa una volta e mezza il volume del riso) e portarla ad ebollizione. Scolare il riso e versarlo nell'acqua bollente. Aggiungere poco [sale](#), un cucchiaino di olio (per ottenere un riso più sgranato e lucido) e far riprendere velocemente l'ebollizione. Coprire con un coperchio e cuocere a fiamma dolce per 7' senza mescolare. Procedere come sopra a partire dal punto 6.
- dopo aver reidratato il riso basmati, cuocerlo in abbondante acqua bollente, scolarlo al dente, metterlo in un recipiente, coprirlo e lasciarlo riposare per ca 10' prima di utilizzarlo. Con l'impiego di questa tecnica si perdono gran parte degli aromi del riso, che rimangono nell'acqua di cottura.

e) Aromatizzare l'acqua di cottura con spezie per rendere il riso ancora più profumato (alloro, pepe in grani, chiodi di garofano, cardamomo appena schiacciato, stecca di cannella, ecc). Le spezie possono essere tolte quando si spegne il fuoco.

A. Solillo

Riso basmati al vapore

Ingredients

Instructions

Serving size: 4

Notes

provala anche tu!