

Ricetta risi e bisi

Ricetta risi e bisi, preparazione

Per il fondo bianco di pollo

1. Lavare accuratamente le carcasse e le parature, metterle in una pentola, coprirle con acqua fredda e portarle ad ebollizione.
2. Nel frattempo mondare le verdure e tagliarle a pezzi.
3. Una volta che gli elementi nutritivi hanno raggiunto il bollore, scolarle e risciacquarle sotto l'acqua corrente, in modo da eliminare le impurità.
4. Rimettere le carcasse e le parature in una pentola, ricoprirle di acqua fredda e portare nuovamente ad ebollizione.
5. Schiumare il fondo con una schiumarola.
6. Unire tutti gli elementi aromatici e cuocere per ca 3 a fiamma dolce.
7. Filtrare al colino cinese stamina.

Per il riso e la finitura del piatto

1. Mettere in una casseruola l'olio ex. v. di oliva, la cipolla tritata grossolanamente, il prezzemolo e i piselli.
2. Aggiungere un mestolo d'acqua e cuocere a fiamma moderata fino a quando il liquido di cottura si sarà assorbito, occorreranno ca 20'.
3. Unire il riso e lasciare insaporire per ca 1'.
4. Coprire con il fondo bianco, aggiustare di sale e cuocere la preparazione al dente, occorreranno ca 15'. Man mano che la minestra cuoce, aggiungere altro fondo bianco, mantenendo sempre una consistenza all'onda.
5. A fine cottura togliere la preparazione dal fuoco, mantecare con il burro freddo e il formaggio grattugiato e insaporire con poco pepe nero appena macinato.
6. Mescolare energicamente in modo da creare un'emulsione e regolare la consistenza che dovrà risultare morbidamente all'onda.
7. Lasciare riposare per ca 1' a recipiente coperto in modo da uniformare i sapori e servire.

Consigli & curiosità

- a) La ricetta descritta è quella ufficiale, depositata presso la Camera di Commercio di Venezia.
- b) Alcune varianti della ricetta prevedono l'aggiunta ca 100 g di pancetta da far rosolare insieme alla cipolla tritata. Inoltre, durante il periodo estivo, è possibile cuocere una parte dei baccelli ed aggiungerli alla minestra dopo averli frullati e passati al setaccio fine.

Ricetta risi e bisi di A. Solillo