

## Ricetta riso pilaf al curry

### Ricetta riso pilaf al curry, preparazione:

#### Per la salsa al curry

1. Pulire e tritare cipolla e sedano, e tagliare a cubetti la banana e la mela sbucciata.
2. In una casseruola sciogliere il burro e lasciare appassire la cipolla e il sedano, unire la mela, il curry e lasciare insaporire a fiamma moderata per qualche minuto.
3. Sfumare con il brandy, aggiungere il brodo, l'alloro e la banana e cuocere per circa 20' a fuoco delicato.
4. Filtrare la salsa al colino cinese, aggiungere la panna, aggiustare di sale e portare ad ebollizione.
5. Se non si utilizza subito, abbattere di temperatura e conservare in frigorifero per 2 giorni.

Note: Per rendere la salsa più saporita, frullarla anziché filtrarla

#### 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), meglio se stretta e lunga, e ricoprirlo con acqua fredda. Il volume dell'acqua varia a seconda del tipo di riso usato (alcuni tipi di basmati hanno chicchi leggermente più grandi) e del trattamento subito (parboiled, raffinato). In genere è sufficiente una quantità di acqua pari al volume del riso.
4. Condire con poco sale e portare ad ebollizione, coprendo quasi ermeticamente.
5. Abbassare il fuoco il fuoco e cuocere a fiamma dolce per ca 8-10', 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 fino o superfino parboiled (in questo caso il volume dell'acqua deve essere il doppio rispetto al riso) e al riso Thai.

#### 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 la salsa calda e servire subito.

## Consigli & curiosità

a) 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 pilaf (in India è chiamata plav o pulav o pulao), 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.

b) 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:

- Misurare il volume del riso con una caraffa graduata. Porre in ammollo il riso in acqua fredda per ca 20' affinché si reidrati e non si rovini durante la cottura. In una casseruola della giusta misura (alta e stretta) 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.
- dopo aver lavato bene il riso, cuocerlo in acqua bollente (una quantità pari al doppio del peso del riso) a fiamma moderata e a recipiente coperto fino a quando l'acqua non viene completamente assorbita. Far riposare il riso qualche minuto e sgranare.

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.

f) Si consiglia di accompagnare il riso basmati con il [pollo al curry](#)

### Ricetta riso pilaf al curry di A. Solillo