



La nuova ricetta per il riso in bianco: Non si cuoce con lâacqua!â•

## Descrizione

(Adnkronos) Un nuovo modo per cuocere il riso, direttamente dalla Spagna. Gli chef iberici, da Madrid fino a Valencia, hanno ribaltato il modo di preparare il riso in bianco, in modo da renderlo pi<sup>1</sup> saporito. Niente pi<sup>1</sup> acqua per cuocerlo, ma direttamente un brodo aromatizzato con aglio e alloro.

Un trucco semplice che pu<sup>2</sup> cambiare completamente il sapore del piatto, con il riso che non ha cos<sup>3</sup> bisogno di aggiunte come calse o burro. Basta preparare quindi un brodo, che pu<sup>2</sup> essere di pollo, vegetale, di pesce o carne con lâaggiunta di sale e aromi. Il procedimento richiede in ogni caso una scelta attenta del tipo di brodo e una maggiore attenzione nella regolazione del sale.

Nella cucina spagnola il riso in bianco ha una connotazione diversa rispetto a quella italiana. Non un contorno neutro o un piatto dâemergenzaâ, ma un piatto vero e proprio. La ricetta si Ã diffusa giÃ in Europa: in Germania il Centro federale tedesco per la nutrizione ha sottolineato che il liquido di cottura pu<sup>2</sup> essere cruciale per il gusto e la consistenzaâ, soprattutto per alimenti neutri come il riso. I chicchi assorbono gradualmente lâambiente circostante: il brodo, il grasso dellâolio dâoliva e lâaroma delle erbe aromatiche. Lâaglio fornisce una base calda e familiare, mentre lâalloro aggiunge una nota erbacea molto delicata, tipica della cucina mediterranea.

Per quattro persone, le proporzioni indicate nelle ricette di diversi chef spagnoli sono semplici: circa 250 grammi di riso bianco, 2 o 3 spicchi dâaglio schiacciati, 1 o 2 foglie di alloro, 1 cucchiaino di olio dâoliva e 500 ml di brodo. Per prima cosa, sciacquate il riso in acqua fredda finchÃ lâacqua non risulta limpida, poi, in una casseruola, soffriggete delicatamente lâaglio nellâolio finchÃ non diventa traslucido, quindi aggiungete il riso e cuocete, mescolando, per circa un minuto finchÃ non diventa anchâesso traslucido.

Successivamente, versate il brodo caldo e lâalloro, portate a ebollizione, coprite e fate bollire a fuoco lento finchÃ tutto il liquido non sarÃ assorbito. Spegnete il fuoco, lasciate riposare il riso per altri cinque minuti, sempre coperto, prima di sgranarlo con una forchetta.

La scelta del brodo dipende dal piatto. Il brodo vegetale si abbina bene a zucchine saltate o a verdure arrostiti, mentre il brodo di pollo Ã adatto a carni bianche e pollo arrosto. Per il pesce, si preferisce un brodo di pesce leggero. Una foglia di alloro ogni 200-300 grammi di riso Ã sufficiente per insaporire il piatto senza coprirne gli altri sapori.

Per gustare appieno il riso bianco cotto nel brodo, ci sono alcune cose da evitare: i cuochi spagnoli consigliano di: ridurre la quantitÃ di sale, poichÃ© il brodo ne contiene giÃ a sufficienza; non mescolare il riso durante la cottura per mantenere i chicchi separati e, infine, lasciarlo riposare per qualche minuto fuori dal fuoco.

â??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

### Categoria

1. Comunicati

### Tag

1. Ultimora

### Data di creazione

Agosto 27, 2026

### Autore

redazione

default watermark