



RISERIA RE CARLO & C. snc

via Molino, 1
13030 Albano Verellese (VC)

TEL 0161.73124 CELL 380.7843883

SITO www.riseriarecarlo.it

EMAIL info@riseriarecarlo.it

FACEBOOK Riseria Re Carlo



LUNEDÌ - SABATO: 8,00-12,00 / 14,00-19,00 DOMENICA: 8,30-12,00

	NOME	TEMPO - COTTURA	USO
RISO SUPERFINO (chicco grosso)	CARNAROLI	16 - 18 minuti	Risotti al dente Risi in bianco Insalate di riso
	ARBORIO		
	BALDO	16 minuti	
	NOVITÀ CAMMEO NOVITÀ		
RISO FINO (chicco medio)	NOME	TEMPO - COTTURA	USO
	SANT'ANDREA	14 minuti	Risotti (chicco morbido, ricco di amido) Minestre
RISO SEMIFINO (chicco piccolo)	NOME	TEMPO - COTTURA	USO
	ROSA MARCHETTI	12 - 13 minuti	Minestre Suppli Timballi
RISO INTEGRALE	NOME	TEMPO - COTTURA	USO
	SEMIGREGGIO	60 minuti (20 minuti in pentola a pressione)	Insalate Riso bollito
	ERMES (riso rosso)	35 minuti (15 minuti in pentola a pressione)	
VENERE (riso nero)	40 minuti (15 minuti in pentola a pressione)	Risotti, Timballi, Riso bollito	
RISO INDICA AROMATICO	NOME	TEMPO - COTTURA	USO
	APOLLO	11 - 13 minuti	Insalate Riso bollito

- IL NOSTRO RISO NON CONTIENE CONSERVANTI
- IL RISO VA TENUTO SEMPRE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO



RISERIA RE CARLO & C. snc

via Molino, 1
13030 Albano Verellese (VC)

TEL 0161.73124 CELL 380.7843883

SITO www.riseriarecarlo.it

EMAIL info@riseriarecarlo.it

FACEBOOK Riseria Re Carlo



LUNEDÌ - SABATO: 8,00-12,00 / 14,00-19,00 DOMENICA: 8,30-12,00

TEMPO: 40 minuti circa
Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di riso
- 100 gr di fagioli (saluggia)
- 100 gr di lardo senza cotenna
- 1 salame sotto grasso
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino rosso corposo
- Sale, brodo

Provvedete a mettere a bagno i fagioli, freschi o secchi, in acqua salata. Trascorse 12 ore fate bollire per un periodo non inferiore alle 2 ore i fagioli con un salame sotto grasso ed eventualmente un pezzo di lardo, in modo da ottenere un litro e mezzo di brodo denso. Preparate mezz'ora prima della cottura della panissa un soffritto con trito di lardo e con una fetta di cipolla da schiacciare con una forchetta e che metterete su fuoco lento. In un tegame di rame stagnato, unite il riso al soffritto versando il bicchiere di vino rosso che lascerete evaporare. Aggiungete il brodo gradatamente e durante la cottura sbriciolate nel tegame il salame sotto grasso fatto bollire con i fagioli. Qualche minuto prima di portare in tavola, spegnete il fuoco e lasciate riposare la panissa, in modo che il riso assorba il condimento residuo.

PANISSA VERCELLESE

TEMPO: 40 minuti circa
Ingredienti per 4 persone:

- 300 gr di riso
- 400 gr di mazzancolle o gamberetti
- 2 zucchine
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 scalogno
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Sale q.b.

Fate bollire il riso Venere in acqua salata per il tempo indicato sulla confezione e poi scolatelo. Fate lo stesso con le mazzancolle. Fate rosolare in una padella l'olio e lo scalogno tritato; in un secondo momento aggiungete anche il porro. Unite le zucchine precedentemente tagliate a tocchetti e fatele cuocere a fuoco vivace per una decina di minuti. Aggiungete le mazzancolle e sfumate il tutto con mezzo bicchiere di vino bianco. Infine aggiungete il riso scolato e saltate in padella per 2-3 minuti per far amalgamare i sapori. Servite il riso ben caldo aggiungendo un filo d'olio a crudo.

RISO VENERE CON ZUCCHINE E GAMBERI

TEMPO: 40 minuti circa
Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di riso
- 1 litro di brodo di carne
- 1 cipolla bianca
- 100 grammi di burro
- 1 bustina di zafferano
- Parmigiano Reggiano grattugiato q.b.

Preparate un soffritto con la cipolla tritata e metà del burro. Aggiungete il riso e fatelo tostare. Portate a cottura aggiungendo il brodo a poco a poco. Qualche minuto prima di spegnere, unite lo zafferano e amalgamate bene il tutto.

Togliete dal fuoco e aggiungete il rimanente burro e formaggio grattugiato. Lasciate mantecare per qualche minuto e servite.

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

TEMPO: 40 minuti circa
Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di riso
- 1 porro
- 600 gr di zucca
- 100 gr di burro
- 1 litro di brodo vegetale
- Parmigiano Reggiano grattugiato q.b.
- Olio extravergine di oliva e sale q.b.

Eliminate la buccia verde della zucca, levate i semi e tagliate la polpa a dadini. Rosolate in un tegame con 2 cucchiaini di olio e il porro tritato. Mescolate e insaporite con sale. Il tutto deve cuocere per un quarto d'ora circa. Unite il riso e continuando con la cottura, aggiungete un po' per volta il brodo. Condite con burro e formaggio grattugiato.

RISO CON LA ZUCCA

TROVERETE LE ALTRE
NOSTRE (E VOSTRE)
RICETTE SUL SITO
WWW.RISERIARECARLO.IT