



via Molino, 1 - 13030 Albano Verellese (VC)

TEL. 0161.73124 CELL. 380.7843883

www.riseriarecarlo.it

 riseria.recarlo@gmail.com  Riseria Re Carlo



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

NOME

TEMPO - COTTURA

USO

RISO CARNAROLI

16 - 18 minuti

RISO ARBORIO

Risotti al dente
Risi in bianco
Insalate di riso

 RISO
CHICCO
GROSSO

RISO BALDO
(CAMMEO)

16 minuti

RISO SANT'ANDREA

14 minuti

(Ricco di amido)
Minestre

 RISO
CHICCO
PICCOLO

RISO MEDIO

12 - 13 minuti

Minestre
Suppli
Timballi

RISO SANT'ANDREA
Integrale

60 minuti
(20 minuti in pentola
a pressione)

Insalate
Riso bollito

 RISO
INTEGRALE

RISO LUNGO B
Integrale
ROSSO ERMES

35 minuti
(15 minuti in pentola
a pressione)

RISO MEDIO
Integrale
NERO VENERE

40 minuti
(15 minuti in pentola
a pressione)

Risotti, Timballi,
Riso bollito

 RISO INDICA
AROMATICO

RISO LUNGO B
Aromatico
APOLLO

11 - 13 minuti

Insalate
Riso bollito

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

Scopri tutte LE RICETTE su: www.riseriarecarlo.it

TEMPO: 40 minuti circa
Ingredienti per 4 persone:

PANISSA VERCELLESE

- 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.

TEMPO: 40 minuti circa
Ingredienti per 4 persone:

RISOTTO SALSICCIA E FUNGHI

- 350 gr di riso
- 1 litro di brodo vegetale
- 1 cipolla bianca
- 300 gr di Funghi Porcini
- 150 gr di salsiccia
- 1 bicchiere di vino bianco
- Olio extravergine di oliva e sale q.b.
- Parmigiano Reggiano grattugiato q.b.

Pulite i funghi, tagliateli a fettine e fateli rosolare in una padella con un cucchiaino di olio, appena iniziano a prendere colore sfumateli con metà del vino bianco, lasciate evaporare l'alcol, unite il prezzemolo tritato e teneteli da parte al caldo. In una casseruola rosolate la cipolla tritata in un cucchiaino di olio, aggiungete la salsiccia sgranata e fate insaporire per qualche minuto. Unite il riso, fatelo tostare poi sfumatelo con il vino rimasto e lasciate evaporare. Bagnate con un mestolo di brodo vegetale e mescolate. Unite i funghi precedentemente preparati e altro brodo non appena il precedente è assorbito, sempre mescolando spesso. Portate a cottura. Togliete il tegame dal fuoco, mantecate con il burro e le scaglie di parmigiano.

TEMPO: 35 minuti circa
Ingredienti per 4 persone:

RISOTTO RADICCHIO E TALEGGIO

- 350 gr di riso
- 1 Scalogno
- 500 gr di Radicchio
- 200 gr di Taleggio
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 litro di brodo vegetale
- Olio extravergine di oliva e sale q.b.
- Parmigiano Reggiano grattugiato q.b.

Affettate finemente lo scalogno e versatelo in una casseruola insieme a due cucchiaini di olio e un pizzico abbondante di sale. Portate sul fuoco e fate rosolare per 5 minuti. Aggiungete il radicchio, precedentemente tagliato a listarelle, mescolate e fate appassire pochi minuti. Aggiungete anche il riso e fate tostare per 3 minuti, bagnate quindi con il vino rosso e fate evaporare. Aggiungete il brodo caldo mestolo dopo mestolo mescolando frequentemente fino a cottura. Spegnete la fiamma, unite il parmigiano e il taleggio e coprite con il coperchio. Fate riposare 3 minuti, poi mescolate bene per mantecare tutto uniformemente, regolate di sale e pepe e servite.

TEMPO: 40 minuti circa
Ingredienti per 4 persone:

RISO VENERE CON ZUCCHINE E GAMBERI

- 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.



via Molino, 1 - 13030 Albano Vercellese (VC)

TEL. 0161.73124 CELL. 380.7843883

www.riseriarecarlo.it

✉ riseria.recarlo@gmail.com  Riseria Re Carlo



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