

**L'autentico Riso
della tradizione vercellese
dal 1957**



via Molino, 1 - 13030 Albano Vercellese (VC)



0161.73124 380.7843883



riseria.recarlo@gmail.com

Ph.: Fabio Scalici



www.riseriarecarlo.it

SPEDIZIONI IN TUTTA ITALIA

Vi aspettiamo nel nostro punto vendita

LUNEDÌ - SABATO 8.00 - 12.00 / 14.00 - 19.00 DOMENICA 8.30 - 12.00



Riso

Le nostre varietà



**RISO
CHICCO
GROSSO**

RISO CARNAROLI

16 - 18 minuti

RISO ARBORIO

Risotti al dente
Risi in bianco
Insalate di riso

RISO BALDO

16 minuti

**RISO BALDO
(CAMMEO)**

RISO SANT'ANDREA

14 minuti

(Ricco di amido)
Minestre

**RISO
INTEGRALE**

**RISO INTEGRALE
S. ANDREA**

60 minuti
(20 minuti in pentola
a pressione)

Insalate
Riso bollito

**RISO ROSSO ERMES
Integrale
(RISO LUNGO B)**

35 minuti
(15 minuti in pentola
a pressione)

Risotti, Timballi,
Riso bollito

**RISO NERO
Integrale
(RISO MEDIO)**

**RISO INDICA
AROMATICO**

**RISO APOLLO
Aromatico
(RISO LUNGO B)**

11 - 13 minuti

Insalate
Riso bollito

Novità

Prodotti con il nostro riso



Farina di Riso

MACINATA A PIETRA

Ideale per fritti, dolci e preparazioni salate o come addensante per zuppe, mousse e salse.

Galette

SOFFIATE

di riso S.Andrea SALATE e NON SALATE
di riso Integrale SALATE e NON SALATE



Biscotti

DI RISO

con GOCCE di CIOCCOLATO
con Tè NERO e FRUTTI ROSSI

Senza glutine e senza lattosio



Scopri tutte LE RICETTE su:
www.riseriarecarlo.it

PANISSA VERCELLESE

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 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.

RISO NERO ZUCCHINE & SALMONE

TEMPO: 40 minuti circa
Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso nero
- 2 zucchine
- 300 g di salmone affumicato
- Menta q.b.
- 2 cucchiai d'olio d'oliva
- Sale, pepe q.b.

Lavate le zucchine, tagliate a rondelle sottili. Conditele con un cucchiaio d'olio d'oliva, sale e pepe. Trasferite su una teglia foderata con carta forno. Infornate in forno ventilato a 180° per 20 min. Cuocete il riso in acqua fredda con coperchio per 35 minuti. Scolate e lasciate raffreddare. Condite il riso con menta fresca, olio e sale. Aggiungete anche il salmone e le zucchine.

RISOTTO ZUCCA & SPECK

TEMPO: 40 minuti circa
Ingredienti per 4 persone:

- 320 gr riso
- 300 gr zucca (polpa già pulita)
- 100 gr speck
- 1 cipolla
- 1 rametto rosmarino
- 3 cucchi di olio di oliva
- 80 gr burro
- Sale, pepe, brodo vegetale q.b.
- 100 gr parmigiano

Pulite la zucca e tagliatela a cubetti, poi ponetela in un pentola e mettetela a cuocere con metà dose di burro, un pizzico di sale ed un po' di acqua fino a portarli a cottura. Quando vedete che è morbida schiacciatela con una forchetta e tenetela da parte al caldo. In una casseruola fate soffriggere l'olio con una cipolla tritata, aggiungete lo speck fatto a striscioline e fate rosolare per qualche minuto. Adesso versate il riso e quando è ben rosolato aggiungete la zucca cotta. Portate a cottura aggiungendo il brodo poco alla volta, un rametto di rosmarino e aggiustate di sale. Appena il risotto è cotto togliete dal fuoco, mantecate con il restante burro e parmigiano grattugiato.

POKE DI SALMONE

TEMPO: 35 minuti circa
Ingredienti per 4 persone:

- 250 gr di Riso
- 350 gr di salmone crudo abbattuto
- 150 gr di edamame
- 1 avocado
- 1 mango
- 4 ravanelli
- 1 zuccina grande
- Alghe Wakame
- 1 cucchiaio abbondante di semi di sesamo
- 3 cucchiai di salsa di soia
- 1 cucchiaio di aceto di riso

Mettere il riso in una pentola e copritelo con pari peso di acqua fredda e portate a bollire, coprite con un coperchio, facendo cuocere finché non ha assorbito tutta l'acqua. Poi aprite, spegnete, fate riposare un paio di minuti, nel frattempo scaldate l'aceto di riso con 2 pizzichi di sale. Infine versate nel riso e sgranate con un cucchiaio di legno per separare i chicchi. Tenete da parte a raffreddare. Tagliate a cubetti il salmone e lasciatelo marinare nella salsa di soia. Affettate l'avocado a cubetti, così anche il mango. Cuocete a vapore l'edamame e anche le zucchine. Affettate i ravanelli. Prendete una ciotola capiente, aggiungete il riso sopra il salmone, poi il resto, creando delle isole di colore nel piatto.