Elisa D'Ospina: pronti a fare il mio risi e bisi? FOTO TUTORIAL

risi-e-bisi-elisa-dospina-insegna-la-ricetta-1-2-5e0b068c

Come si prepara il *Risi e Bisi*? Elisa D'Ospina, curvy model e esperta di moda curvy nel programma di Rai 2 *Detto Fatto*, ci ricorda storia e ricetta di questo tipico piatto veneto. Con aneddoti privati. Suggerimenti. E tanto amore.

La ricetta del *Risi e Bisi* di Elisa D'Ospina:

Ingredienti

Burro 60 g

Cipolle 1

Pepe nero q.b.

Riso vialone nano 350 g

Brodo vegetale 1300 ml

Sale fino q.b.

Pisellini 1 kg

Olio extravergine d'oliva q.b.

Grana padano da grattugiare 40 g

Perché hai scelto di raccontarci come si fa il risotto ai piselli?

Perché mi ricorda casa. Mamma me lo preparava spesso quando abitavo ancora con i miei. Per me, risi e bisi è sinonimo di calore famigliare, del piacere di tornare a casa e di sedersi a tavola con i parenti. Un piacere lussurioso che mi concedo quando riesco a visitare i miei.

[ngg_images source="galleries" container_ids="275" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Con quale bevanda suggerisci di accompagnare il risi e bisi?**

Con un buon vino, per esempio con un Lison Pramaggiore Tocai.

Parliamo della storia dei Risi e bisi…
Piatto tipico veneto tra i più noti anche fuori confine, è un primo squisito e semplice. La sua fama è legata all'uso augurale che il Doge della Serenissima ne faceva per la festa della Repubblica di Venezia, nel giorno di San Marco. Il riso, cereale simbolo della fertilità (come accade con le manciate gettate sulle spose) veniva condito con i piselli, frutti dell'eccellenza primaverile coltivati negli orti lagunari, e il piatto veniva offerto a tutti i membri del governo veneziano.

Quali sono le varianti più diffuse?
Oggi molto spesso si usano i piselli sgusciati e si rinuncia al lardo o alla pancetta. Anch'io nella gallery vi insegno a preparare la versione più leggera.

Elisa D'Ospina ma tu che rapporto hai con la cucina?
Sono cresciuta in cucina: i miei avevano un ristorante. Fin da piccola grazie anche all'aiuto dei nonni ho imparato a destreggiarmi ai fornelli. All'inizio le mie nonne mi hanno insegnato a fare i dolci, poi mi hanno trasmesso le ricette dei piatti tipici della loro regione d'origine, ovvero Veneto e Puglia.

Cucinare quindi per te è…?
Un atto d'amore, una forma d'arte e uno strumento di seduzione.

A proposito di seduzione, hai mai cercato di conquistare un uomo con il risi e bisi?
In realtà per sedurre un uomo preferisco puntare su una cucina più sofisticata, tendenzialmente a base di pesce.