Per il riso, cottura delicata e lunga. Parola di chef

rico-cottura-f20ff005

Un buon risotto necessita di ottimi prodotti di base, dal brodo all'ingrediente caratterizzante, passando per il riso, e una certa attenzione nella preparazione, nel giusto equilibrio tra cottura e necessità di mantenere i chicchi sgranati e "consistenti" sotto i denti, eppure rendere tutto omogeneo e vellutato grazie alla mantecatura con burro e formaggio grattugiato. «Il riso è delicato durante la sua preparazione – afferma Michele D'Agostino, presidente Unione Cuochi Regione Puglia - e bisogna conoscerlo bene per dargli la giusta consistenza di cottura e di abbinamenti. È una preparazione che necessita di ricerca e cultura di prodotto, anche sotto l'aspetto delle varietà che si scelgono, che hanno caratteristiche differenti sia aromatiche che di risposta alla cottura. Per il riso vale l'antica regola che si possono ottenere grandi risultati se si conosce il prodotto e la sua risposta alla cottura: il confine tra un buon risotto e uno non buono è, sotto certi aspetti, sottile».

Riso, un protagonista in cucina