Insalate di riso, soluzione ideale per gestori di bar e ristoranti

riso-insalat-15d092aa

Indispensabili in estate, anche se ormai graditissime tutto l’anno e indispensabili negli aperitivi e happy hour, le insalate di riso sono una vera e propria “food solution” per il ristoratore e il gestore di bar.

«In effetti – spiega Ivano Zoratti, titolare di Alimentari Zoratti, specializzata in forniture alimentari proprio ai bar – le insalate di riso vanno per la maggiore proprio per la loro facilità di preparazione, costo contenuto, generale gradimento da parte del consumatore. I risi parboiled sono utilissimi in questo senso, anche se richiedono una rapida cottura. Una soluzione interessante sono anche i risi disidratati, che si preparano con la semplice reidratazione del riso, senza cottura, cosa che va incontro alle esigenze di chi non ha la possibilità di cucinare».
Quale che sia la tipologia scelta, i vantaggi delle insalate di riso sono molteplici: possono essere preparate per tempo, conservate in frigorifero e sono declinabili in tantissimi modi, da quelle rustiche a quelle raffinate, da quelle vegetariane a quelle di pesce. E anche nella presentazione basta un po’ di fantasia per dare un tocco raffinato, prendendo spunto da quello che già fanno alcuni top chef: anziché nella solita ciotolona, l’insalata di riso può essere conservata in barattoli ermetici da porzione di vetro, sul tipo di quelli usati per le conserve di verdure o le marmellate. Un sistema che permette un’esposizione di grande effetto nei buffet o al bar e consente di avere tutto pronto in anticipo. In alternativa, molto elegante anche il servizio nei calici trasparenti o nei tumbler, anche eventualmente realizzati in materiali infrangibili. Il vantaggio sta anche nel servire una dose certa al cliente, tenendo il foodcost sotto controllo.

La cultura del riso si diffonde nella ristorazione