

# Varietà di riso, le conosci tutte?

tipi-di-riso-43c1fa72

**Sei varietà di riso specializzati per i risotti. Li conosci tutti?**

## **Superfino Carnaroli**

Dal chicco grande e allungato, è tra i più apprezzati. In cottura rilascia una minima quantità di amido, il che consente di preparare risotti che non scuociono facilmente e con chicchi ben sgranati.

## **Semifino Vialone Nano**

Ha granelli grandi di forma tondeggiante, che assorbono bene i condimenti e garantiscono una buona resa in cottura. Ottimo anche per preparare timballi.

## **Superfino Arborio**

Ha chicchi grandi, dall'elevato contenuto di amido. In cottura questo consente di preparare risotti perfettamente mantecati, con nucleo centrale al dente.

## **Superfino Baldo**

Ha chicchi lunghi e grandi, dalla struttura cristallina e compatta. Tiene bene qualsiasi tipo di cottura: oltre ai risotti è indicato anche per minestre, insalate e timballi.

## **Superfino Roma**

Riso dai chicchi tondeggianti e grandi, che cede molto amido in cottura. Serve alla realizzazione di risotti ben mantecati e morbidi.

## **Fino Ribe**

In base alle annate può essere più o meno cristallino, il che porta a piccole variazioni del punto di cottura. È adatto a risotti con chicchi ben legati.

[La cultura del riso si diffonde nella ristorazione](#)

[Insalate di riso, soluzione ideale per bar e ristoranti](#)