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