

14 Luglio 2020

Le varietà di riso per l'insalata perfetta

Il piatto estivo per eccellenza è una fucina di creatività. La scelta del riso è però fondamentale per esaltare e legare tra loro i sapori. Il piatto estivo per eccellenza è una fucina di creatività. La scelta del riso è però fondamentale per esaltare e legare tra loro i sapori.



L'ingrediente giusto

Ognuno di noi ha i suoi ingredienti, i suoi trucchi e i suoi segreti per preparare **l'insalata di riso perfetta**. Non esiste infatti un altro piatto che permette di esprimere così liberamente la passione per il cibo, esaltando aromi, consistenze e **originalità**.

La **scelta del riso** è però fondamentale per legare tra loro una grande quantità di sapori. Le ricette variano, sì, perché il gusto è personale, le soluzioni tante e le possibilità infinite; ciò che invece mette d'accordo tutti è che l'insalata di riso è **la regina dell'estate**. È il piatto freddo per eccellenza: facile da preparare e pronto per essere gustato nelle più svariate situazioni, dal pranzo al volo in ufficio al pic-nic all'aperto. Che sia in casa o fuori, si deve ammettere che poche altre preparazioni permettono di godere della **comodità** e del **gusto** per i quali è oramai celebre.

Ma la domanda più importante è: **quale riso scegliere?** Perché se con gli ingredienti è sufficiente raggiungere un buon equilibrio tra il carattere forte di alcuni ? come peperoni, salumi, formaggi stagionati ? e la delicatezza di altri, come piselli e zucchine, la qualità del riso rimane un'incognita. Si può però affermare con certezza che le varietà predilette rimangono quelle con chicchi che abbiano una **buona consistenza** e che dunque non rischiano di incollarsi tra loro. Il riso, inoltre, deve tenere bene la **cottura**, e il successo è poi assicurato se possiede la **giusta ruvidezza**: in tal modo potrà incorporare al meglio i tanti, diversi elementi che accoglie. Carnaroli, Arborio, Baldo o Vialone Nano, ad esempio, sono alcune **tipologie di riso** che ben si prestano ad ospitare un'insalata: da quelle con tante tonalità differenti e delicate, a quelle in cui, al contrario, si trova un protagonista dal carattere più deciso come, ad esempio, i carciofi sott'olio o i rapanelli.

Vialone Nano, il riso veronese venuto dall'Oriente [1]

L'insalata di riso è una **specialità** perché si è dimostrata la soluzione ideale per dare nuove forme ai propri ingredienti preferiti. Inoltre, si può fare in grande quantità, piace a tutti, grandi e piccoli, ed è in grado di accogliere e valorizzare, se ben costruita, qualsiasi componente. Non è però solo una faccenda di gusto: è anche una **questione di stile**. Si può giocare con i colori, le consistenze, gli abbinamenti, mischiando tipi e varietà di riso, sperimentando soluzioni in grado di stuzzicare, e infine soddisfare, tanto l'occhio quanto il palato.

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/vialone-nano-il-riso-veronese-venuto-dall-oriente>