

Le regole della casa del riso 2: il *BaiFan* (白饭), riso bianco alla cinese



Quando si parla di cucina cinese, per quasi ogni piatto si voglia preparare, si può essere certi che ci sarà anche il bai-fan; o riso cinese al vapore, riso cinese *tout court* o riso bianco.

Sempre servito in una ciotola singola per ogni singolo commensale.

Che sia un semplice accompagnamento ad altre pietanze oppure la base per un altro piatto, come per esempio il [riso alla cantonese](#), questa preparazione non mancherà mai.

È importante ricordare che per quanto anche un riso come l'arborio garantisca un buon risultato, l'ideale è

usare un riso a chicco lungo come il basmati, possibilmente nella varietà che profuma di gelsomino; io spesso uso anche un riso a chicco lungo coltivato in Italia: il carolina.

Ingredienti:

riso basmati	ml.	100
acqua	ml.	125

Preparazione:

Per questa preparazione, che venga fatta nell'apposita pentola per cuocere il riso oppure in una pentola tradizionale c'è una regola fondamentale per quanto riguarda la proporzione fra riso e acqua: 4 a 5.

Questo vuol dire per ogni quattro parti di riso occorreranno cinque parti d'acqua; qui, per esempio, ho indicato un volume di riso di cento ml. (circa cento grammi di peso) a fronte di centoventicinque ml. di acqua.

Misurati acqua e riso, sciacquare più volte il riso con acqua fredda, finché non sia limpida se si usa l'apposito cuociriso basta mettere riso e acqua mescolati insieme nel contenitore, coprire e accendere l'apparecchio.

Non aggiungere sale: il salato viene dato dai condimenti delle pietanze cui si accompagna il riso!

Quando la pentola segnalerà l'avvenuta cottura si può servire il riso in tavola o sgranarlo e condirlo con un filo d'olio per usi successivi.

Nel caso della cottura in pentola tradizionale, regolarsi così:

- *mettere in pentola riso e acqua*
- *Mettere la pentola sul fuoco e far cuocere a fuoco vivo finché non cominci a bollire*
- *Coprire e abbassare il fuoco lasciando sobbollire per dieci minuti*
- *Trascorsi i dieci minuti spegnere il fuoco e lasciar riposare a pentola coperta altri dieci minuti*
- *A questo punto comportarsi come per il riso cotto nel cuociriso!*