

Riso pilaf nel cuociriso

La soluzione ideale per cuocere un perfetto [BaiFan](#) è sicuramente l'apposito cuociriso.

Ma poi ci si chiede: cos'altro ci si può preparare?

Diverse cose, per esempio questo impeccabile e saporito pilaf di riso

Chiaramente i risultati migliori si ottengono facendo un po' di prove ma, più semplice è la preparazione, più sicuro sarà il risultato.

Io uso il cuociriso oramai da una quarantina d'anni e, confesso, qualcosa l'ho imparato. Questo pilaf è semplicissimo ed è un accompagnamento ideale per molti piatti, a vostra scelta.

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

riso	g.	100
acqua (v. nota)	g.	125
cipolla media	pz.	1
burro	g.	10
cardamomo	presa	2
pepe		Q.B.
sale (v. nota)	presa	1

Preparazione:

Cominciare sciacquando bene il riso in modo da eliminare l'amido superficiale, in pratica la stessa procedura del [BaiFan](#), e nel frattempo tritare una cipolla e farla appassire in un po' di burro.

Quindi aggiungere il riso e a fuoco più vivo farlo tostare brevemente (essendo già stato privato dell'amido superficiale non sarà necessaria una tostatura approfondita).

Versarlo nel contenitore del cuociriso in cui sarà già stata versata l'acqua (o un'uguale quantità di brodo diluito in acqua) insaporita da sale, pepe e una spezia di vostra scelta (io uso il cardamomo ma chi va benissimo anche del curry o quant'altro si usa abitualmente per il pilaf) e mescolare appena.

Mettere il contenitore in posizione, chiuderlo col suo coperchio e accenderlo.

Ora farà tutto da solo!

Quando scatta l'interruttore lasciarlo riposare, senza togliere il coperchio, per almeno dieci minuti.

Il cuociriso è in modalità di mantenimento temperatura e il riso si manterrà caldo, senza scuocere, fino al momento di andare in tavola.

E ora, ecco il riso pronto: mescolarlo bene, passarlo nel piatto e...

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Acqua: si può sostituire parte dell'acqua con del brodo vegetale, o sciogliervi dentro un mezzo ct. di granulato vegetale.
- Sale: attenzione a usare poco sale: poiché tutta l'acqua viene assorbita in cottura, anche il sale che vi è stato sciolto verrà assorbito dal riso.
- Riso: i risi a grano lungo, tipo il basmati, sono quelli che danno i migliori risultati nel cuociriso; ma posso assicurare di aver usato, per più di vent'anni, quasi solo riso italiano del tipo arborio senza mai aver problemi.