

IL MENSILE DEL **CORRIERE DELLA SERA**

Style

MAGAZINE

Economia

La Prof della Merkel
«Italiani, finirete così...»

Interni

La strana villa
di Norberto Ferretti

Impossibili

Talitha Puri Negri

Ritratti

Federico d'Annunzio,
vita da Vate jr.

Vacanze

In barca. A poco

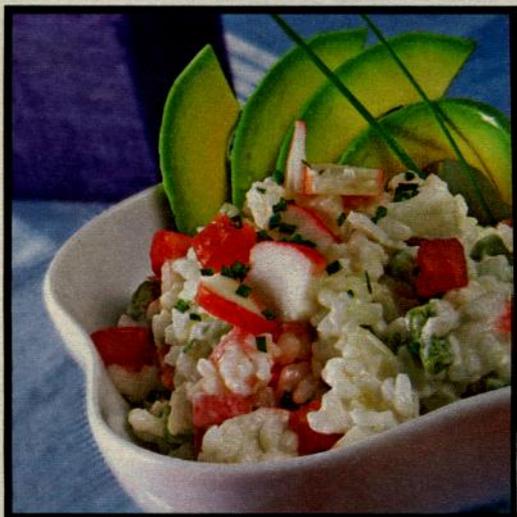
Nico Rosberg

23 anni, il più sexy della F1,
è il prototipo del pilota tecnologico:
«Soldi, donne, bella vita. E poi, emozione e fatica».
Così dicono i nuovi interpreti del

lavoro-gioco

N. 7 - luglio 2009 - Poste Italiane SpA - Sped. in a.p. - DL 353/03 conv. in L. 46/04, art. 1, comma 1, DCB Milano - Il 19 giugno con il Corriere della Sera 1,50 € (Style Magazine 0,50 €) - Corriere della Sera 1 €, Non vendibile separatamente. Nel giorno successivo a richiesta con il Corriere della Sera, Style Magazine 2 €, il prezzo del quotidiano. RCS





LA RICETTA DI ALLAN

Riso freddo astice
e maionese verde

INGREDIENTI (per quattro persone)

50 g di latte di soia, sale, senape, 1 dl di olio di semi di mais, erbe di stagione, limone, 1 astice (600 g), 320 g di riso

Mettete in un frullatore il latte di soia e unite un pizzico di sale e una punta di senape. Frullate aggiungendo a filo l'olio di semi, meglio se di mais e spremuto a freddo. Alla fine, aggiungete un mazzetto di erbe di stagione sbollentate per un minuto e profumate con limone. Frullate appena (questa è la maionese verde, simile all'altra, ma più leggera). Sbollentate l'astice, scolatelo, lasciatelo intiepidire, sgusciatelo, spezzate le chele per estrarre la polpa, separate corallo e parti cremose e tagliate tutta la polpa a dadini. Cuocete il riso (meglio se Basmati), scolatelo, fermatene la cottura come indicato a lato e conditelo con poco olio, l'astice, incluso corallo e parti cremose, e la maionese verde.

Il vino:
l'abbinamento giusto è con il **Franciacorta Ca' del Bosco brut Cuvée Prestige**, 25,50 euro.



Ha la forma del chicco di grano, regge bene le temperature e, quando viene servita, nessuno nota la differenza. Comunque sia, se proprio vero riso deve essere, che sia lavato bene, prima della cottura, utilizzando **un colino da mettere sotto l'acqua corrente** (mai metterlo a mollo!). Poi va fatto scolare a lungo, per almeno dieci minuti o anche per un'ora intera.

Ma veniamo al problema cardine di cui sopra: come far raffreddare il riso. Per i ristoranti non c'è problema, dato che hanno l'abbattitore di temperatura. Basta condirlo con poco olio, distribuirlo su di una teglia più ampia possibile, **meglio se i chicchi sono in un solo strato**, e poi scendere a +18/20 gradi. Ma a casa? Di certo non si deve fermare la cottura sotto acqua corrente: i chicchi si infradiciano troppo. Meglio condirli con poco olio e distribuirli su un'ampia superficie fredda, **di acciaio o di marmo**. E, poi, muoverli di tanto in tanto, delicatamente, con una forchetta perché non si incollino durante il raffreddamento.

I giapponesi, che hanno anche loro chicchi a grana tonda e che li raffreddano molto per preparare

il sushi, fanno così. Lavato il riso e dopo averlo lasciato un'ora a scolare, lo mettono in una casseruola, uniscono **alga kombu** e lo coprono d'acqua fino a un centimetro oltre il filo. Fanno bollire a fuoco medio, levano la kombu, abbassano la fiamma, coprono e cuociono per un quarto d'ora senza levare il coperchio. Spengono e lasciano riposare per altri 15 minuti. Intanto lavorano l'aceto di riso con poco zucchero e sale. Versano i chicchi scolati in un ampio recipiente di legno, li distribuiscono uniformemente e li spruzzano con l'aceto intiepidito. Per raffreddare? **Agitano un ventaglio**.

Bene, funziona anche se si utilizzano i nostri risi e più che mai quelli a grana lunga, ovviamente, omettendo la kombu e sostituendo l'aceto di riso con l'**aceto di mele** (quello di vino è un po' tanto intrusivo) emulsionato con olio. Provatelo. Poi il riso si arricchisce con quello che si vuole.

Quanto alla conservazione dura un giorno e niente in frigo: con il freddo l'olio si compatta e il tutto diventa oltremodo indigesto. Insalata di riso? Cotta e mangiata insomma.

A CENA, CON CHICCO

GLI INDIRIZZI PER CHI UN'INSALATA DI RISO COME SI DEVE LA VUOLE ANCHE AL RISTORANTE

Manna
(chef Matteo Fronduti)
p.le del Governo
Provvisorio 6, Milano,
tel. 02 26809153.
Insalata di riso
all'orientale con
tobiko (uova di pesce
volante) e zenzero.

Vecio Fritolin
(chef Gabriele Alloni)
calle della Regina
2262, Santa Croce,
Venezia, tel. 041
5222881.
Insalata di riso Venero
Nero con verdure
di stagione e berberi
(spezia indiana
piccante).

Borgo San Jacopo,
(chef Beatrice Segoni)
borgo San Jacopo
62/R, Firenze,
tel. 055 281661.
Insalata di riso con
gamberi, acciughe
e cime di rapa.

Il Sanlorenzo
(chef Francesco Franceschini)
via dei Chiavari
4/5, Roma,
tel. 06 6865097.
Insalata di riso con
aragosta e granciporo
(granchio di scoglio).



Il riso? Abbonda

E che ci vuole, direte voi. Un'insalata così la sanno fare tutti. Sbagliato: bisogna stare attenti ad abbattimento delle temperature, lavaggio, tipo di chicco e condimenti altamente scenografici.

Per stupire gli ospiti, sul terrazzo o in barca, a cena. Il tocco da maestro? Il ventaglio

Nessuno vuol male alle insalate di riso. Piacciono a tutti. Ci sono solo due problemi nel prepararle: come raffreddare i chicchi e come conservarle se avanzano. Una domanda è d'obbligo: quale riso è meglio utilizzare? Quelli che funzionano di meno sono i grandi della tradizione italiana, quelli a grana tonda, i Carnaroli, gli Arborio, i Vialone Nano e compagnia bella. Raffreddati, degradano e non c'è nulla da fare. Funzionano meglio quelli a grana lunga tipo Basmati, Patna o Thai, o il Venere Nero, che reggono di più il calo di temperatura. Anche il parboiled si può raffreddare alla grande, ma sa di cellulosa, non a tutti piace (a chi scrive, ad esempio no). Infine va molto bene, incredibile ma vero, la pasta cosiddetta «risone».