

1. Prepararlo con cura e con amore

Il risotto è un piatto che richiede molta attenzione. Va sorvegliato, controllato, curato secondo tempi e modi ben precisi. Non abbandonarlo a se stesso, ma seguirlo in ogni fase della preparazione.

2. Scegliere un buon tipo di riso

Il riso Carnaroli è quello più usato per i risotti ed in genere è quello dalla resa migliore poiché tiene bene la cottura e non si attacca. Ugualmente molto usato, e molto buono, il Vialone nano. A prescindere dal tipo di riso è però essenziale che sia di ottima qualità.

3. Non lavarlo

Il riso non va lavato altrimenti tenderà a sfaldarsi in cottura e si perderanno molte sostanze utili alla sua buona resa.

4. Tostare il riso

Importantissima la tostatura del riso, procedura attraverso la quale si impregna del grasso di cottura, che consente ai chicchi di rimanere ben distaccati e sodi, dando consistenza e gusto al risotto.

Per tostare il riso occorre buttarlo nel fondo di cottura scelto (olio e cipolla imbriondita ad esempio) e farlo cuocere a fiamma vivace fintanto che non diventa bello lucido e semitrasparente (solitamente 30 secondi/1 minuto circa). Occorre ovviamente girarlo di continuo, altrimenti si può bruciare in questa delicata fase.

Soltanto effettuata la tostatura si può aggiungere il liquido di cottura (solitamente brodo).

5. Utilizzare un buon brodo

Per un risotto eccezionale, al posto del brodo di dado o di quello granulato, utilizzare quello fatto con le verdure, la carne o il pesce (a seconda del condimento del risotto).

6. Calcolare bene i tempi

Il tempo di cottura non è universale per ogni tipo di riso, ma va attentamente letto sulla confezione perché, oltre che variare da tipo a tipo varia anche da marca a marca. Se la cottura è troppo lunga il riso perderà parte delle sue proprietà nutritive, se è troppo corta sarà più difficile da digerire.

7. Non farlo asciugare

Bagnare il riso poco alla volta, ma senza farlo asciugare troppo, altrimenti cuocerebbe in modo discontinuo.

8. Mescolare spesso

Mescolare spesso il riso, per diffondere uniformemente l'amido che produce che altrimenti finirebbe per depositarsi tutto sul fondo della pentola attaccando. In particolare occorre mescolare in continuazione a inizio e fine cottura.

9. Spegnerlo prima

Il riso va sempre spento qualche minuto prima della fine della cottura affinché sia bene al dente quando lo si serve.

10. Dargli la giusta consistenza

Il risotto si dice "all'onda" quando ha una giusta consistenza: ne troppo duro, ne troppo liquido. La consistenza giusta è quella di una crema densa.

