



Avete preparato riso giallo in abbondanza e ora non sapete come riutilizzarlo? Niente di più facile, potete preparare un ottimo riso al salto.
Il riso al salto è una preparazione tipicamente lombarda; il riso al salto è considerato un piatto del recupero, visto che veniva preparato con il risotto giallo avanzato il giorno prima.

Il riso al salto viene schiacciato per formare un disco sottile che poi verrà fritto nel burro chiarificato fino a diventare rossiccio e croccante: una vera delizia!

Ingredienti:

Riso giallo già cotto e freddo 1,200 kg
Burro chiarificato 4 cucchiaini
Grana padano grattugiato 40 gr

Preparazione:



Per preparare il riso al salto, per prima cosa ungete un piatto (1) e dividete il riso in 4 parti uguali, poi prendetene una porzione e schiacciatela con il dorso di un cucchiaino (2) fino a formare un disco sottile. Scaldate una padella del diametro di 24 cm e versate al centro di essa un cucchiaino di burro chiarificato (3) trasferite il disco di riso in padella servendovi di una paletta sottile e lunga con la quale passerete sotto al riso staccandolo dal piatto. Se durante questa operazione il disco si romperà, non preoccupatevi: ricomponetelo nella padella stessa aiutandovi col dorso del cucchiaino.



Fate friggere il riso a fuoco moderato per almeno 5 minuti (4) (il riso deve diventare rossiccio), poi appoggiate un coperchio (o un piatto) sopra la padella (6) e capovolgete il tutto. Lasciate scivolare il disco di riso dal coperchio nella padella e poi fatelo friggere per altri 5 minuti sull'altro lato, fino a che diverrà ben dorato. Mano a mano che preparerete i dischi di riso al salto, poneteli in un piatto e teneteli al caldo in forno a 60°. Una volta che tutti e 4 i dischi saranno pronti, serviteli cospargendoli con un cucchiaino di grana grattugiato.