



# Croquettes di riso Aurora e salumi misti

*Cottura orientale*

## Ingredienti per 4 persone

250 g riso Aurora

500 ml brodo vegetale o acqua

2 uova

70 g Parmigiano grattugiato

Erbe aromatiche tritate (timo, erba cipollina, prezzemolo) 1 cucchiaio

q.b. pane grattugiato

q.b. farina

1 L olio di semi di arachide

Sale

Pepe.

Salumi a piacere.

## Procedimento

Porre a bollire il brodo vegetale in una casseruola, a bollitura versare il riso e mescolare, coprire con un coperchio, cuocere per circa 19/ 20 minuti a temperatura o a fuoco bassissimo.

A cottura del riso si presenterà asciutto, allargarlo su un vassoio e farlo raffreddare.

Condirlo con il parmigiano, un uovo e se necessario aggiungere del pane grattugiato per dare una consistenza tale da poter formare delle croquettes, regolare di sale e pepe.

Formare delle croquettes a forma di tappo oppure utilizzando due cucchiari formare delle quenelles, passarle nella farina, poi nell'uovo sbattuto salato e successivamente nel pane grattugiato, cercando di pressarle bene.

Friggere in olio caldo a 175°C fino a doratura.

Scolare su carta assorbente, salare leggermente e servire con salumi a piacere disponendo le croquettes e i salumi in modo elegante.



# Risotto Aurora con fagioli Borlotti, erbe aromatiche e pancetta croccante

*Cottura risotto*

Ingredienti per 4 persone

320 g riso Aurora

50 g cipolla tritata

150 g fagioli Borlotti lessati e la loro acqua di cottura

30 g concentrato di pomodoro

1, 5 L brodo a piacere (carne o vegetale)

10 g salvia, rosmarino, prezzemolo tritati

1,5 dl vino bianco secco

150 g pancetta affettata

60 g Parmigiano grattugiato

q.b. olio evo

70 g burro freddo a pezzetti

Sale

Pepe.

## Procedimento

In una casseruola, rosolare la cipolla tritata e le erbe con un velo di olio, aggiungere i fagioli, farli insaporire, bagnare con una parte della loro acqua di cottura e aggiungere il concentrato di pomodoro, regolare di sale e pepe e cuocere per 10 minuti circa.

In un'altra casseruola, tostare il riso a secco fino a renderlo bollente (ma attenzione a non bruciarlo, bagnare con il vino che farete evaporare molto bene. Proseguire la cottura aggiungendo il brodo bollente mano a mano che lo richiede mescolando in continuazione. Aggiungere i fagioli con la loro salsa, proseguire la cottura del risotto, aggiungendo sempre il brodo un po' alla volta. Cuocere per circa 17 minuti. Spegnerlo il fuoco e mantecarlo con il parmigiano e il burro freddo, mescolando energicamente fino a renderlo cremoso e vellutato e all'onda. Nel frattempo, tagliare la pancetta a striscioline sottili e renderla croccante rosolandola in padella con poco olio.

Servire il risotto in quattro piatti piani e spolverare con la pancetta croccante. Se vi piace aggiungere anche una spolverata di erba cipollina tritata.



# Riso Aurora in insalata con verdure e prosciutto cotto e feta

*Cottura pilaf*

## Ingredienti per 4 persone

320 g riso Aurora  
640 ml brodo a piacere (carne o vegetale)  
1 cipolla media  
2 foglie di alloro  
4 chiodi di garofano  
150 g cavolo nero o verza  
150 g cetriolo  
100 g pomodorini  
100 g prosciutto cotto in una sola fetta

1 mazzetto di basilico  
100 g formaggio feta  
q.b. olio evo  
q.b. aceto di mele  
sale  
pepe.

## Procedimento

In una casseruola bassa e larga, tostare il riso per alcuni minuti senza condimento, spegnere il fuoco ed aggiungere il brodo bollente, mescolare una volta e aggiungere la cipolla steccata con i chiodi di garofano e l'alloro, coprire con il coperchio.

Cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti.

Al termine della cottura il riso deve risultare asciutto. Versarlo su un vassoio e sgranarlo bene con l'aggiunta di poco olio. Far raffreddare. Nel frattempo, mondare le verdure e dopo averle lavate, lessare il cavolo tagliato a pezzetti, scolarlo e farlo raffreddare, tagliare a cubetti il cetriolo, a fettine i pomodorini, e a cubetti il prosciutto cotto. Mescolare bene il tutto regolando di sale, pepe; condire con olio e aceto di mele secondo il proprio gusto. Aggiungere il basilico spezzettato poco prima di servire, dare forma aiutandovi con un copapaste, cospargere con scaglette di formaggio feta e un filo d'olio.

Le verdure possono essere sostituite in base alla stagione o gusto.



# Tortelloni croccanti con crema di riso Aurora alla vaniglia e zabaione

*Cottura bollita*

## Ingredienti per 4 persone

### Per la pasta dei tortelloni

250 g farina bianca

1 uovo e 1 tuorlo

25 g burro fuso tiepido

25 g zucchero

25 ml grappa

### Per lo zabaione

2 tuorli d'uovo

40 g di zucchero

20 ml di vino bianco

20 ml di marsala secco

### Per la frittura dei tortelloni

1 L olio di semi di arachide

Zucchero a velo

### Per la crema con riso

100 g riso Aurora

250 ml latte

2 tuorli d'uovo

75 g zucchero

25 g farina di riso

1 baccello di vaniglia

## Procedimento

Con gli ingredienti della pasta per i tortelloni preparare una pasta liscia e omogenea, procedendo come una pasta all'uovo, farla riposare al fresco e avvolta nella pellicola per circa 15 minuti.

Lessare il riso in acqua abbondante bollente, e senza sale per circa 20 minuti, scolarlo e farlo raffreddare.

Per la crema, in una casseruola lavorare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso, aggiungere la farina di riso e farla incorporare bene, nel frattempo, in un'altra casseruola porre il latte a bollire con il baccello di vaniglia. A bollore del latte, togliere il baccello e versarlo bollente sul composto preparato in precedenza, stemperare bene e riporre sul fuoco a cuocere a fiamma dolce per 5/6 minuti, togliere dalla casseruola e far raffreddare. Mescolare uniformemente il riso freddo con la crema.

Stendere sottilmente la pasta e confezionare i tortelloni riempiendoli con la crema fredda.

Preparare lo zabaione mescolando bene gli ingredienti con una frusta, cuocere a bagno-maria sbastendo con la frusta fino a quando il composto scrive, versare subito in una ciotola evitando che granisca.

Friggere i tortelloni in olio caldo a 175 °C circa fino a doratura, scolare su carta assorbente, far intiepidire.

Cospargere i tortelloni con lo zucchero a velo e servire con lo zabaione a parte in una ciotolina, oppure impiattarli con lo zabaione a specchio.