

Tenuta San Giovanni

Olevano di Lomellina - Pavia - Italia

RISO ROSSO ERMES Integrale Biologico

Caratteristiche tecniche

Costituito presso il Centro Ricerche della SA.PI.SE. nel 2004, è entrato in commercio nel 2006. La colorazione rossa del pericarpo è dovuta alla presenza di antociani. Possiede un aroma e un potere antiossidante simili a quelli delle varietà di riso nero.

LUNGO B

Ideale per insalate di riso.

AROMATICITA' DELICATA che consente qualsiasi accostamento nel condimento.

È RICCO DI VITAMINE E SALI MINERALI e quindi indicato per le anemie. Indicato contro alti livelli di colesterolo.

VALORI NUTRIZIONALI

Minerali	Contenuto
Calcio	148 mg/Kg
Manganese	23,7 mg/Kg
Selenio	0,041 mg/Kg
Sodio	0,0012 mg/Kg
Zinco	17,4 mg/Kg

Valore energetico 348 kcal/1457 kJ



Ricetta

Uovo fondente su Riso Rosso mantecato ai porcini, crema di piselli e asparagi saltati

Per 4 persone: 200 g di Riso Rosso; 8 asparagi verdi; 80 g di piselli; 40 g di porcini secchi; 4 uova grandi; scaglie di grana padano; olio extra vergine d'oliva; sale e pepe q.b., due scalogni.

Per il riso rosso: bollite in acqua leggermente salata il riso per circa 30 minuti, considerando che andrà poi cotto successivamente con i funghi, raffreddare e conservare al fresco. Mettete i funghi porcini in acqua tiepida, una volta reidratati, tagliateli finemente e metteteli da parte conservando l'acqua aromatizzata creatasi. Sbollentare i piselli e raffreddarli in acqua e ghiaccio, quindi rosolarli con olio e scalogno tritato; irrorare con un po' d'acqua di cottura e farli stufare senza perderne il colore brillante. Frullare e setacciare ottenendo una crema liscia ed omogenea. Sbollentare gli asparagi per 5 minuti con le punte fuori dall'acqua e due minuti con le punte immerse, dividere il gambo dalle punte e ricavarne con esso una dadolata, saltare il tutto in padella antiaderente con un filo d'olio.

Cottura delle uova: portare ad ebollizione una pentola d'acqua, immergete le uova per 5 minuti e raffreddatele in acqua e ghiaccio.

Composizione del piatto: soffriggete dello scalogno e aggiungete i funghi e il riso con un po' dell'acqua tenuta da parte ricreandone un riso cremoso, disponetelo al centro del piatto. Depositare sopra di esso l'uovo che risulterà con il tuorlo fondente, gli asparagi saltati, un giro di salsa di piselli e le scaglie di grana padano. Per finire, un filo d'olio a crudo e del pepe pestato.

Abbinamento: Reisling dell'Oltrepò pavese.

Chef Fabrizio Ferrari - alla Corte di Leone



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

Prodotto in
ITALIA 