

Risi e bisi

Risi e bisi è una ricetta tradizionale veneta, in particolare della cultura alimentare veneziana, che da poco è stata depositata presso la Camera di Commercio di Venezia, per tutelarne la preparazione. Con questo deposito il comune di Scorzè, in provincia di Venezia, diventa quindi ufficialmente la patria dei **Risi e bisi**.

Risi e bisi è un risotto morbido, all'onda, preparato con i piselli e il riso Vialone Nano, dal sapore unico e particolarmente morbido, grazie alla presenza del burro e del Parmigiano Reggiano.

Qui vi proponiamo la ricetta **Risi e bisi** depositata, ma ben vengano tutte le varianti, che io adoro, e che ognuno porta avanti come tradizione familiare.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **465Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**

INGREDIENTI

- 320 g di piselli (peso sgranato)
- 1 cipolla bianca
- 4 rametti di prezzemolo
- 2 l di Brodo di gallina
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- 320 g di riso tipo Vialone Nano
- 30 g di burro
- 30 g di Parmigiano Reggiano
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Sgranare i piselli.
- Spellare la cipolla e tritarla molto finemente.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Scaldare il brodo.
- In una pentola da minestra mettere l'olio, la cipolla e farla dorare su fiamma media.
- Unire i piselli e mescolare. Unire un pizzico di sale, il prezzemolo tritato, far cuocere qualche minuto a fiamma vivace, quindi unire un mestolo di brodo. Attendere che prenda il bollore, quindi abbassare la fiamma, coprire e cuocere 10 minuti a fiamma media. Unire altro brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo.
- Trascorso il tempo di cottura scoperchiare, far asciugare eventuale liquido in eccesso e unire il riso.
- Cuocere mescolando per un minuto, quindi unire 4-5 mestoli di brodo bollente e impostare il timer secondo i minuti di cottura del tipo di riso che si sta usando (solitamente 15-18 minuti).
- Continuare unendo il brodo man mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto, senza lasciare che il composto si asciughi troppo, altrimenti cuocerebbe male ed in modo discontinuo.
- Quando il riso è cotto, ma al dente, spegnere il fuoco, unire il burro a pezzettini, il Parmigiano, una generosa macinata di pepe e mescolare fino a completo assorbimento unendo tanto brodo quanto ne serve perchè il riso risulti morbido.
- Lasciar riposare un minuto e servire.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Risi e bisi e le sue varianti: tantissime! La più nota è certamente quella che prevede l'utilizzo di cubetti o striscioline di prosciutto crudo o pancetta magra. Per i palati più delicati si può utilizzare il brodo vegetale al posto di quello di pollo. C'è anche chi prepara il brodo con i baccelli dei piselli, per rafforzare l'aroma di questi legumi.

Attenzione che nel tempo di preparazione indicato non è stato tenuto conto di quello di preparazione del brodo di gallina che io consiglio di preparare il giorno prima. Sia perchè è più saporito, sia perchè si accorciano i tempi di preparazione del risotto.



VARIANTE VEGETARIANA

Puoi preparare la ricetta con il brodo vegetale e utilizzare un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano.