

Il riso đuveč nel cuociriso

Il riso đuveč, tipica preparazione di riso dei Balcani, è una specialità di riso e verdure dal sapore intrigante.

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

riso carolina (a grani lunghi)	g.	100
peperone	pz.	1
cipolla	pz.	1
aglio	spicchio	1
piselli	g.	50
concentrato di pomodoro	CT.	1
sale e pepe		QB.
brodo vegetale	ml.	125
paprika	ct.	2
pomodorini a cubetti	pz.	2
ajvar (se ce n'è)	CT.	1
olio EVO	CT.	2
prezzemolo per decorare		Ad lib.

Preparazione:

Tagliare a cubetti la cipolla e tritare fino l'aglio
Soffriggerli in padella con olio facendo attenzione a non farli colorare.

Aggiungere il riso e alzare la fiamma quanto basta a farlo tostare.

Aggiungere e far cuocere brevemente i piselli e il peperone tagliato a grossi quadrati.

Condire con sale, pepe, concentrato di pomodoro, paprika e, se piace (*e se ce n'è in casa*) ajvar.

(se poi in cucina avanzasse un paio di champignon, aggiungerli pure, a fettine o a tagliati in quattro)

Versare nel cuociriso e coprire con il brodo vegetale e la dadolata di pomodorini; incoperchiare senza più mescolare.

Accendere il cuociriso e attendere il termine della cottura.

(il cuociriso passa in fase di solo riscaldamento dopo una decina di minuti ma bisogna aspettare un'altra decina di minuti, senza aprire il coperchio, perché il riso sia cotto completamente!)

Servire nei singoli piatti cospargendo di prezzemolo spezzettato a mano.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Acqua: si può sostituire parte dell'acqua con del brodo vegetale, o sciogliervi dentro un mezzo ct. di granulato vegetale.
- Sale: attenzione a usare poco sale: poiché tutta l'acqua viene assorbita in cottura, anche il sale che vi è stato sciolto verrà assorbito dal riso.
- Riso: i risi a grano lungo, tipo il basmati, sono quelli che danno i migliori risultati nel cuociriso; ma posso assicurare di aver usato, per più di vent'anni, quasi solo riso italiano del tipo arborio senza mai aver problemi.
- Questo riso, ottimo da solo come primo piatto, è il contorno ideale per preparazioni alla griglia come i [čevapčići](#).