

08 Settembre 2016

In cucina con il socio per preparare ?Risi e Bisi? alla veneta

La socia Coop Mimma Famà di Mogliano Veneto (TV) ci spiega una ricetta tradizionale che combina gusto a qualità antispreco



Dai soci coop

Ci sono gusti capaci di varcare ogni confine, e tradizioni che possono sfiorarsi anche quando hanno radici lontane. A confermarlo è la socia Coop **Mimma Famà** che ama esplorare le **culture culinarie** di ogni Paese e, una volta dietro ai fornelli, riesce a scoprire assonanze - e vicinanze - inaspettate. Di origini siciliane, Mimma è nata in Africa ma è ormai veneta di adozione. Da oltre quarant'anni vive infatti a **Mogliano Veneto, in provincia di Treviso**, dove si è trasferita con la famiglia per lavoro; e dove ha subito imparato ad amare e interpretare la ricca cucina di queste terre.

Come ha spiegato Mimma: ?Devo ammettere di aver trovato addirittura analogie tra la cucina veneta e quella siciliana. Ad esempio mia madre Tina ha sempre preparato quelle che in Veneto si chiamano *sarde in saor* ed è una ricetta tipica del messinese, dove si consumano comunemente anche stoccafisso e baccalà?. Per gustare le specialità venete, Mimma ci ha svelato la tradizionale **preparazione del ?Risi e Bisi?**: un primo piatto a base di **Vialone Nano Igp** e piselli (compresi i baccelli per preparare il brodo) a cui si è subito affezionata.

Vialone Nano, il riso veronese venuto dall'Oriente [1]

Questa ricetta Mimma l'ha ?imparata da un'anziana signora veneziana che ricordava di una tradizione ora quasi caduta in disuso?. ?In cucina sono sempre pronta a sperimentare cose nuove - ha aggiunto - e l'idea del **brodo di baccelli** mi aveva incuriosita. Il risultato è molto interessante e devo dire che da allora è entrata a pieno titolo nel mio ricettario: l'ho sempre fatta e apprezzata, anche perché, oltre ad essere gustosa, suggerisce un modo per **riutilizzare gli scarti** in cucina evitando lo spreco?.

RISI E BISI (Riso e piselli alla veneta)

Ingredienti:

- ? 400 g di riso vialone nano Igp
- ? 1,2 kg di piselli freschi (con baccelli) non trattati
- ? 100 g di pancetta
- ? 1 cipolla
- ? 1 cucchiaio di semi di finocchio
- ? Olio di oliva
- ? Sale, pepe
- ? Burro e Parmigiano Reggiano Dop

Procedimento:

Sgranate i piselli e teneteli da parte. Lavate i baccelli e cuoceteli in una pentola coperti d'acqua poco sale per circa 30 minuti. Quando risultano ammorbiditi, lasciateli raffreddare e frullate il tutto. Scolate con un colapasta, strizzando i baccelli per fare uscire il succo e tenete da parte.

Rosolate in un tegame pancetta e cipolla tritate finemente con qualche cucchiaio d'olio. Aggiungete i piselli e, dopo pochi minuti, il riso. Portate a cottura aggiungendo il brodo di baccelli. Mantecate infine con burro, Parmigiano e i semi di finocchio tritati finemente. Il risultato sarà una sorta di minestra di riso leggermente brodosa.

Potrebbe interessarti anche

- Gnocchi di patate con speck e zucca [2]
 - Crostata integrale con crema al latte di mandorla e fichi [3]
 - Orecchiette con ceci, cozze e pomodorini [4]
-

Links

- [1] <http://www.territori.coop.it/territori/vialone-nano-il-riso-veronese-venuto-dall-oriente>
- [2] <http://www.territori.coop.it/ricette/gnocchi-di-patate-con-speck-e-zucca>
- [3] <http://www.territori.coop.it/ricette/crostata-integrale-con-crema-al-latte-di-mandorla-e-fichi>
- [4] <http://www.territori.coop.it/ricette/orecchiette-con-ceci-cozze-e-pomodorini>