

Riso Baldo Integrale al vino rosso e uva passa



PER 3 PERSONE

Prima cosa mettere in ammollo un bel cucchiaino di uva passa 10-12 ore prima di preparare il riso. Cuocere 300 g il Riso Baldo integrale per circa 30-40 minuti in una pentola grande con

abbondante acqua senza sale. Nello stesso momento con il riso cuocere una bella patata già sbucciata. Nel frattempo in una casseruola fare imbiondire un piccolo pezzo di cipolla tritata fine e a metà cottura del riso togliere la patata e schiacciarla bene con dell'acqua di cottura fino ad ottenere una crema. Quando il riso sarà cotto metterlo nella casseruola insieme alla cipolla e aggiungere un bel bicchiere di vino rosso, il cucchiaino di uva passa ammollata con tutta la sua acqua, un pizzico di dado e un bel cucchiaino d'olio. Lasciar andare il riso a fuoco basso fino a quando non ci si rende conto che tutti gli ingredienti si sono ben amalgamati, aggiungendo, se necessario, dell'acqua di cottura per mantenerlo morbido. Aggiungere la crema di patata e amalgamare ancora un minuto. A questo punto spegnere il fuoco, aggiungere un pezzetto di burro e continuare a mescolare fin che anche questo è ben amalgamato. Servire in piatti fondi con qualche scaglia di grana.