



Riso rosso integrale allo zenzero e timo su crema di zucchine alla maggiorana



Mauro Civiero Consulting

Ingredienti per 2 persone:	QUANTITÀ
Riso rosso	100 g
Zenzero fresco pulito	60 g
Scalogno pulito	80 g
Timo fresco sfogliato	4 g
Sale	4g
Per la crema di zucchine:	
Zucchine	300 g
Scalogno pulito	20 g
Maggiorana sfogliata fresca	3 g
Acqua	100 g
Sale	3 g

Procedimento per la cottura del riso:

Lavare il riso e metterlo a mollo in acqua fredda per 20 minuti. Nel frattempo pelare e grattare lo zenzero, tritare il timo e tagliare grossolanamente lo scalogno. In seguito frullare il tutto con 500ml di acqua.

Trascorso il tempo di ammollo del riso scolarlo e lavarlo nuovamente e porlo in una casseruola di adeguate dimensioni con il frullato preparato in precedenza ed aggiungervi il sale. Cuocere a fuoco moderato. Il tempo di cottura varia a seconda della qualità di riso impiegata. A cottura ultimata del riso, scolarlo con un colino a maglia fine e tenerlo a parte. Durante la cottura l'acqua non deve bollire violentemente onde evitare che il riso si sfibri. Servire il riso accompagnato dalla crema di zucchine posta a specchio sul fondo del piatto.

Procedimento per la crema di zucchine:

Lavare accuratamente le zucchine e privarle della parte iniziale e finale e, in seguito, tagliarle a cubetti. A parte, pulire lo scalogno e sfogliare la maggiorana fresca, dopodiché tritare il tutto. Versare il trito di maggiorana e scalogno nel bicchiere del frullatore, aggiungervi l'acqua ed il sale e frullare il tutto.

A parte porre al fuoco una padella antiaderente di adeguate dimensioni e scaldarla fino a percepire il calore con la mano ad un centimetro dal fondo della padella e versarvi le zucchine tagliate a cubetti. Cuocere per 4 minuti a fuoco vivace avendo cura di rimestando di tanto in tanto. In seguito aggiungervi il frullato di scalogno e maggiorana e portare a termine la cottura. A cottura ultimata le zucchine dovranno preservare la loro colorazione, quindi si suggerisce di non cuocerle troppo. Il tempo di cottura può variare in base al tipo di zucchine impiegato ed dalla grandezza del taglio eseguito. A cottura ultimata delle zucchine frullare il tutto fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.