



## RICETTA: RISO ALLA CUBANA

di Elisabetta Coniglio



Lo chiamo così nonostante sia un modo di consumare il riso comune all'arcipelago delle Antille, perché ho imparato a prepararlo ed apprezzarlo a Cuba con i miei amici cubani. Per riuscire ad apprezzare questa preparazione bisogna convincersi che il riso non serve a fare esclusivamente risotti ma che può divenire

qualcosa di diverso.

Questo metodo di preparazione vi farà apprezzare il riso nella sua naturale genuinità e non insaporito da vari ingredienti, quindi è importante scegliere uno di qualità e adatto a quello che andremo a fare...pertanto prendete dei chicchi non troppo piccoli e assolutamente trasparenti, cioè privi di tanto amido. Detto questo cominciamo.

### Ingredienti:

- riso
- olio, due cucchiari per ogni litro
- sale (1)
- acqua (deve superare di due dita la quantità del riso)

### Procedimento:

Prendete un tegame a doppio fondo capiente a sufficienza per la quantità di riso che dovete preparare (il riso cocendo triplica il suo volume).

Mettete l'acqua, l'olio e il sale(1) e portate all'ebollizione, inserite il riso e mescolate, regolando se necessario la quantità d'acqua.

Infine coprite col coperchio e lasciate cuocere a fuoco bassissimo, quando tutta l'acqua sarà assorbita normalmente la cottura è ultimata.

I chicchi risulteranno gustosi e staccati tra loro, pronti per essere un ottimo accompagnamento di carni in salsa o secondi particolarmente piccanti.

**(1)** attenzione, il riso assorbirà completamente il sale contenuto nell'acqua quindi mettetene meno rispetto a quello che mettereste per cuocere la pasta.