



R. Abbondio  
M. Felline  
I. Pollini  
**CUCINABILE  
INNOVATIVE**



## Il riso all'indiana e alla creola

Le tecniche di cottura all'indiana e alla creola derivano direttamente da quella all'inglese e possono essere utilizzate per guarnizioni, contorni o per alcuni primi piatti.

### Riso all'indiana

Ingredienti	
Riso	250 g
Acqua	1,5 l
Sale	15 g

#### Procedimento

- Cuocere il riso nell'acqua bollente salata per 15 minuti.
- Scolarlo e stenderlo su un torcione caldo.
- Lasciarlo asciugare in forno per 3 o 4 minuti.



### Riso alla creola

Ingredienti	
Riso	250 g
Acqua	2 l
Burro	80 g
Sale	20 g

#### Procedimento

- Lessare il riso in acqua bollente salata per 12 minuti.
- Scolarlo e metterlo in una casseruola aggiungendo il burro fuso.
- Coprirlo con carta oleata e coperchio e far asciugare in forno.
- Sgranare i chicchi con una forchetta.