

IL RISO



RISOTTO
PERFETTO
IN POCHI MINUTI



IL RISO PASTASI® SOLUZIONI EXPRESS INCONTRA SUGOSI®



Due linee studiate per offrire alla ristorazione
una qualità elevata in tempi ridottissimi:
Pastasi® Soluzioni Express il riso precotto surgelato e **Sugosi®**,
i sughi pronti surgelati in pepite.

In poche e semplici mosse, combinandoli insieme,
oggi puoi preparare i migliori risotti in tempi
che non avresti mai immaginato.

**5 minuti per un risotto mantecato.
Riso e sugo direttamente in padella.**



IL RISO

L'ARTE DELLA PRECOTTURA. UNA TECNOLOGIA RIVOLUZIONARIA PER UN RISULTATO SUPERIORE.

Il riso precotto Pastasi® Soluzioni Express è la sintesi tra una materia prima di altissima qualità e una sofisticata tecnologia di precottura e surgelazione che preserva inalterate tutte le grandi qualità organolettiche e nutritive delle preziose varietà che abbiamo selezionato per gli Chef.

LE VARIETÀ

Le tre varietà di riso Pastasi® Soluzioni Express, che rispondono ai diversi usi del riso in cucina, sono state selezionate in base a quelle che sono considerate oggi fra le migliori zone di produzione in Italia.

superfino

P600

CARNAROLI

Ideale per risotti e piatti gourmet.

ZONA DI PRODUZIONE: territorio del Delta del Po, dove il clima e la risicoltura di tipo rotazionale restituiscono un prodotto dalle qualità organolettiche e nutritive eccellenti.

1kg • box = 4kg

semifino

P601

VIALONE NANO

Ideale per la preparazione dei risotti sia mantecati che sgranati, ma è la varietà che in cucina maggiormente si adatta a ogni tipo di preparazione.

ZONA DI PRODUZIONE: fertili pianure di Mantova e Verona, terre d'origine per la coltivazione del Vialone Nano.

1kg • box = 4kg

fino

P602

RIBE PARBOILED

Più adatto per insalate di riso e piatti freddi.

ZONA DI PRODUZIONE: Italia.

1kg • box = 4kg



CON PASTASI® SOLUZIONI EXPRESS PUOI CONTARE SU UN RISO:

- dall'IQF perfetta, dove ogni chicco è separato dall'altro
- versatile grazie ai vari metodi di rinvenimento
- con tempi di rinvenimento ridottissimi qualunque sistema si adotti
- uniforme nell'aspetto, senza macchie o irregolarità sulla superficie e senza rotture
- sempre al dente e resistente

LA QUALITÀ CHE BATTE TUTTI I TEMPI

Con Pastasi® Soluzioni Express puoi fare un **risotto mantecato** direttamente in padella con il sugo in massimo **5 minuti**, senza perdere nulla della qualità a cui sei abituato!

E se il sugo è Sugosi® tutto diventa ancora più veloce e più semplice: il sugo è già pronto e ti basterà mettere le sue pepite in padella con il riso secondo le quantità indicate, aggiungere acqua o brodo q.b. e mantecare.

Per ogni 150 g di riso, 120 g di salsa.



4-5

Sempre al dente, il nostro riso è perfetto per i risotti, ma risulta ideale anche nella preparazione di **insalate, zuppe, dolci e timballi** e tutto quello che ti suggerisce la creatività in cucina.

Per i piatti caldi e freddi a base di riso inoltre puoi scegliere diverse modalità di rinvenimento: ACQUA BOLLENTE, FORNO A VAPORE e MICROONDE con tempi di preparazione che vanno da 1 a 4 minuti massimo.



1-2



100 °C

3-4



750 W

2-3

DUE NOVITÀ SUGOSI® ESPRESSAMENTE STUDIATE PER IL TUO RISOTTO



Un condimento profumatissimo ai funghi porcini e uno delicatissimo agli asparagi per realizzare in pochi minuti due fra i più apprezzati risotti della cucina italiana.



1kg • box = 4kg

NUOVO

FUNGHI
PORCINI
T2012



NUOVO

ASPARAGI
T2013



Anche per questi due nuovi sughi puoi contare sulla qualità elevatissima che Sugosi® ha già avuto modo di esprimere negli altri 10 sughi della gamma.

Una qualità che parte dalle materie prime e dalla loro rigorosa lavorazione in azienda, un procedimento di cottura diversificato per ogni tipologia di sugo in modo da conservare consistenza, sapore, colore e croccantezza delle materie prime. Una qualità mantenuta intatta da una surgelazione attenta che non prevede l'uso di alcun conservante a vantaggio del sapore e del profumo.

La grande praticità dei sughi in pepite trova ora nell'impiego con il riso Pastasi® Soluzioni Express il massimo dell'espressione consentendoti di preparare un gran risotto in pochissimi minuti.

Il nostro Team Chef De Gusto ha preparato per te alcune ricette d'esempio, ma lasciamo volentieri il passo alla tua creatività!

I SUGOSI® SONO I SUGHI IN PEPITE CON I QUALI PUOI PREPARARE LE MIGLIORI RICETTE, SIANO ESSE DI PASTA O RISO, SUGHI COMPLESSI, UTILIZZANDOLI COME SUGHI BASE, E IN GENERALE QUANDO HAI BISOGNO DI UNA SALSA O UN CONDIMENTO PER QUALUNQUE PREPARAZIONE.

LA GAMMA



NEW

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI CON CIALDA DI PARMIGIANO E NOCCIOLE

(Carnaroli e Sugosi® funghi porcini)



INGREDIENTI (per 4 persone)

PER LA CIALDA DI PARMIGIANO E NOCCIOLE

50 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
20 g di nocciole tostate e tritate

PER IL RISOTTO

600 g di riso Carnaroli precotto
480 g di Sugosi® funghi porcini
60 g di brodo vegetale
15 g di burro
30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
Sale, pepe bianco q.b.
Qualche foglia di erbe aromatiche
Polvere di funghi porcini secchi q.b.

PROCEDIMENTO

- In una ciotola miscelare il Parmigiano con le nocciole precedentemente tostate e tritate
- Disponere il composto ottenuto in piccoli dischi su un foglio di carta da forno
- Porre in forno (anche microonde) fino a quando il Parmigiano non si sarà fuso. Lasciare raffreddare
- Versare in una casseruola o padella antiaderente il riso e le pepite di Sugosi® funghi porcini ancora surgelate. Aggiungere il brodo
- Porre su fuoco medio e rinvenire secondo i tempi indicati
- Al termine, spegnere la fiamma e mantecare con burro e Parmigiano
- Correggere di sapore con sale e pepe

Servire ben caldo, guarnire con erbe aromatiche a piacere, la cialda di Parmigiano e nocciole, completare con polvere di funghi ottenuta frullando funghi porcini secchi.

SUGGERIMENTI

Qualche foglia fresca di nepitella tritata, aggiunta durante la fase di mantecatura, esalterà maggiormente l'aroma dei funghi.



NEW

RISOTTO AGLI ASPARAGI CON VELO DI GUANCIALE CROCCANTE

(Vialone Nano e Sugosi® asparagi)



SUGGERIMENTI

Per ottenere un risotto più delicato è possibile sostituire il burro utilizzato per la mantecatura con un ottimo olio extravergine di oliva.



INGREDIENTI (per 4 persone)

PER IL VELO DI GUANCIALE CROCCANTE

4 fette sottili di guanciale stagionato

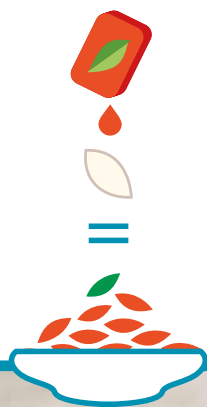
PER IL RISOTTO

600 g di riso Vialone Nano precotto
480 g di Sugosi® asparagi
60 g di brodo vegetale
15 g di burro
30 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
Sale, pepe bianco q.b.
8 punte di asparagi scottate
Pane alle erbe aromatiche

PROCEDIMENTO

- Disporre le fette di guanciale sopra una piccola teglia con carta. Porre in forno fino a quando il guanciale risulterà croccante
- Versare il riso ancora surgelato in una risottiera o padella, aggiungere le pepite di Sugosi® asparagi e il brodo
- Rinvenire su fuoco moderato secondo i tempi indicati
- Al termine mantecare con burro e Parmigiano Reggiano DOP

Porzionare il riso nei singoli piatti, guarnire con le sfoglie di guanciale croccante, le punte di asparagi scottate e condite. Spolverare il piatto con pane grattugiato con erbe aromatiche diverse.



RISOTTO AL POMODORO E BASILICO, STRACCIATELLA DI BURRATA E CRISTALLO DI BASILICO

(Vialone Nano e Sugosi® pomodoro e basilico)

INGREDIENTI (per 4 persone)

PER IL CRISTALLO DI BASILICO

8 foglie di basilico fresco
½ l di olio di semi per frittura

PER IL RISOTTO

600 g di riso Vialone Nano precotto
480 g di Sugosi® pomodoro e basilico
60 g di brodo vegetale
15 g di burro o olio EVO
30 g di Grana Padano DOP grattugiato
150 g di stracciatella di burrata
Sale, pepe nero q.b.

PROCEDIMENTO

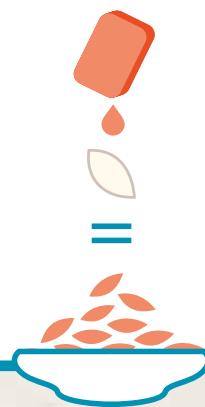
- Lavare le foglie di basilico fresco e asciugarle bene
- Immergerle in olio di semi non troppo caldo e lasciarle fino a quando non saranno trasparenti
- Scolarle e asciugarle dall'olio in eccesso
- In una risottiera o padella unire al riso ancora surgelato le pepite di Sugosi® pomodoro e basilico e il brodo vegetale
- Rinvenire su fuoco moderato secondo i tempi indicati
- Al termine mantecare con olio extravergine, Grana Padano e correggere di sale e pepe

Versare il risotto nei singoli piatti individuali, adagiare al centro la stracciatella di burrata e guarnire con le foglie di basilico. Ultimare con un filo di olio extravergine e a piacere pepe macinato fresco.



SUGGERIMENTI

L'utilizzo di olio extravergine per la mantecatura renderà il risotto in questo caso più fresco e leggero.



RISOTTO ALLA PESCATORA CON TAGLIATELLE DI SEPPIA MARINATE AL BERGAMOTTO

(Vialone Nano e Sugosi® pescatora)

SUGGERIMENTI

Per ottenere un'eccellente mantecatura si può sostituire eventualmente il burro previsto con un ottimo olio extravergine di oliva di qualità.



INGREDIENTI (per 4 persone)

PER LE TAGLIATELLE DI SEPPIA

1 seppia pulita di media grandezza
1 cucchiaio di olio EVO
Sale, pepe bianco q.b.
Scorza di bergamotto e prezzemolo tritato q.b.

PER IL RISOTTO

600 g di riso Vialone Nano precotto
480 g di Sugosi® pescatora
60 g di fumetto di pesce
15 g di burro o olio extravergine d'oliva
Sale, pepe bianco q.b.
Erbe aromatiche a piacere per guarnizione

PROCEDIMENTO

- Avvolgere la seppia pulita nella pellicola trasparente e porla nel surgelatore per circa un'ora
- Togliere la pellicola e tagliare la seppia sottile con l'affettatrice
- Cuocere velocemente le tagliatelle di seppia ottenute in padella antiaderente con poco olio
- Lasciare raffreddare e marinare con l'olio rimanente, sale, pepe, il prezzemolo tritato e la scorza grattugiata del bergamotto
- Versare il riso ancora surgelato in una risottiera o padella, aggiungere le pepite di Sugosi® pescatora e il fumetto
- Rinvenire su fuoco moderato secondo i tempi indicati
- Al termine mantecare con burro e correggere di sale e pepe

Mantecato il riso, suddividerlo nei piatti individuali ben caldi, guarnire con le tagliatelle di seppia e le erbe aromatiche.



RISOTTO ALLA CREMA DI FORMAGGI, FAVE E VELA DI RISO INTEGRALE

(Carnaroli e Sugosi® crema di formaggi)

INGREDIENTI (per 4 persone)

PER LE FAVE

100 g di fave fresche
1 cucchiaio di olio EVO
Sale, pepe bianco q.b.

PER LA VELA DI RISO INTEGRALE

100 g di riso integrale
Acqua, sale

PER IL RISOTTO

600 g di riso Carnaroli precotto
480 g di Sugosi® crema di formaggi
60 g di brodo vegetale
30 g di Grana Padano DOP grattugiato
15 g di burro
Sale q.b.
Erbe aromatiche a piacere per guarnizione
Qualche goccia di riduzione di aceto balsamico

PROCEDIMENTO

- Immergere per pochi minuti le fave in acqua bollente salata
- Raffreddarle con acqua e ghiaccio e spellarle
- Condirle con olio, sale e pepe
- Cuocere molto a lungo il riso integrale in abbondante acqua bollente salata, scolare
- Frullare il riso aggiungendo acqua di cottura fino ad ottenere una crema
- Stendere la crema ottenuta su un foglio di carta idonea e far asciugare in forno a bassa temperatura
- Quando la crema sarà essiccata, spezzare nella forma desiderata
- In una risottiera o padella unire il riso alle pepite di Sugosi® crema di formaggi ancora surgelate con il brodo vegetale
- Rinvenire secondo la tempistica indicata
- Mantecare con il burro e Grana Padano, correggere eventualmente di sale

Suddividere il risotto nei singoli piatti ben caldi, porvi al centro le fave condite con olio, sale e pepe, guarnire con la vela di riso integrale, erbe aromatiche a piacere e riduzione di balsamico.



RISOTTO AL PESTO ALLA GENOVESE E GAMBERO AVVOLTO IN PASTA KATAIFI

(Carnaroli e Sugosi® pesto alla genovese)

SUGGERIMENTI

Per mantenere un colore brillante del pesto si consiglia di unirlo solo al momento della mantecatura. Essendo ricco di ottimo olio extravergine di oliva e di eccellente Parmigiano e Pecorino DOP, non sarà necessario aggiungere ulteriore burro e formaggio.



INGREDIENTI (per 4 persone)

PER IL GAMBERO AVVOLTO IN PASTA KATAIFI

4 code di gamberi di mare pulite
30 g di pasta kataifi

PER IL RISOTTO

800 g di riso Carnaroli precotto
320 g di Sugosi® pesto alla genovese
800 g di brodo vegetale
200 g di code di gamberi pulite
Sale, pepe bianco q.b.
Alcune foglie di basilico fresco
Qualche pomodorino disidratato

PROCEDIMENTO

- Avvolgere le code di gamberi con la pasta kataifi
- Porre in forno a 180 °C fino a quando la pasta non sarà croccante e dorata
- Versare il riso surgelato in una risottiera, aggiungere il brodo e le code di gamberi tagliate
- Porre su fuoco moderato e rinvenire seguendo i tempi indicati
- Mantecare aggiungendo le pepite di Sugosi® pesto alla genovese

Suddividere il risotto nei singoli piatti, guarnire con le code di gambero avvolte nella pasta kataifi, le foglie di basilico fresche e i pomodorini disidratati.

SUGGERIMENTI

È possibile eventualmente sostituire il brodo vegetale con latte bollente per renderlo più gustoso.





L'italiana preferita dallo chef.