Risi e bisi

Autore: Cristina Orlandi
Fonte: Città Nuova

Sia nella tradizione italiana che in quella regionale, i piselli occupano una posizione di rilievo, si cucinano al burro, lessati, in umido, al prosciutto; sono utilizzati nella preparazione di risotti, condimenti per la pasta, nella preparazione di creme, vellutate, minestre ecc. L'antica ricetta dei risi e bisi è un piatto tradizionale della Serenissima Repubblica di Venezia e veniva tradizionalmente offerto ogni anno al Doge il 25 aprile nella ricorrenza del patrono san Marco. Piatto conosciuto in tutto il bacino orientale del Mediterraneo i rizi e bizi sono ancora proposti nei ristoranti di molte città greche, turche e libanesi. Per questa ricetta, un suggerimento è quello di evitare di scegliere i pisellini dolcissimi, perché non reggono l'operazione del soffritto e cucinandosi col riso si corre il rischio che si rompano. Si suggerisce quindi di utilizzare i piselli col baccello mangiatutto e di far bollire i baccelli nello stesso brodo destinato al risotto. Ingredienti (4 persone) 250 grammi di riso semifino, 1 chilo di piselli freschi 1 cipolla, 1 carota, 1 sedano, 15 grammi di burro, 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva, 2 litri di acqua, prezzemolo tritato, parmigiano grattugiato, q.b. di sale e di pepe Preparazione: Sgranare i piselli e conservarne i baccelli con i quali preparerete il brodo, facendoli bollire con la carota ed il sedano in circa due litri di acqua salata. In una tegame far appassire una cipolla finemente tagliata in un po' di olio extravergine d'oliva, aggiungere un mestolo di brodo e lasciare cuocere a fuoco lento fino a far diventare la cipolla morbida, evitando di farla rosolare. Aggiungere i piselli sgranati e, se necessario, dell'altro brodo. Regolare di sale e di pepe e lasciar cuocere a fuoco lento e fermare la cottura prima che i piselli si ammorbidiscano eccessivamente. In un tegame o, come prevede la ricetta originale, nella tradizionale pignatta versare un po' di brodo, olio e portate ad ebollizione. Versare il riso e mescolare, fino a far assorbire totalmente il liquido. Aggiungere i piselli cucinati precedentemente. Nel frattempo versare altro brodo a seconda delle necessità e girare sempre con un cucchiaio di legno. Quando il riso è quasi cotto, ma deve essere ancora molto al dente, mantecare con il burro, il formaggio grattugiato ed il prezzemolo finemente tritato. A fuoco lento procedere verso l'ultima cottura. Servire ben caldo.