

# AMICA.IT

26 luglio 2018

<https://www.amica.it/2018/07/26/insalata-di-riso-le-versioni-gourmet-che-la-rendono-chic/>

**HOME PAGE**



# AMICA.IT

26 luglio 2018

<https://www.amica.it/2018/07/26/insalata-di-riso-le-versioni-gourmet-che-la-rendono-chic/>

## ◀ Insalata di riso, le versioni gourmet che la rendono chic

Il piatto freddo simbolo dell'estate è stato rivalutato dagli chef dei ristoranti più rinomati



I tempi cambiano. Fino a qualche anno fa l'insalata di riso era considerata una proposta gastronomica poco invitante, preparata per lo più in casa quando si avevano piccole quantità di formaggio, affettati e sottolio da consumare prima che andassero a male. Oggi compare anche sui menù dei ristoranti di un certo livello ed è molto richiesta tra i piatti freddi dell'estate; merito, forse, degli chef che hanno iniziato a declinarla in chiave gourmet.



# AMICA.IT

**26 luglio 2018**

<https://www.amica.it/2018/07/26/insalata-di-riso-le-versioni-gourmet-che-la-rendono-chic/>

Uno studio promosso da Polli Cooking Lab, l'osservatorio sulle tendenze alimentari dell'azienda toscana Fratelli Polli, ha raccolto le interpretazioni più innovative dell'insalata di riso, capaci di rispecchiare i trend alimentari del momento.

A Santa Margherita Ligure lo chef **Salvatore Perrone**, del ristorante del lido Carillon di Parraggi, prepara l'insalata di riso privilegiando i prodotti locali della tradizione culinaria ligure e scegliendo il carnaroli e il venere, come varietà di riso. Per il condimento fa ricorso alle **verdure fresche di stagione dell'orto** e ai **gamberi di Santa Margherita crudi**, che sono il fiore all'occhiello della pesca ligure; ogni ingrediente viene poi amalgamato con della **burrata** e **guarnito con pomodorini e basilico di Pra**.

Sulla riviera romagnola lo chef **Anacleto Cavina**, del Bagno Holiday Village di Milano Marittima, propone questo piatto simbolo dell'estate in versione agrodolce. Al riso basmati vengono aggiunte **spezie, foglie di papavero, avocado, verdure croccanti, gamberi al curry e frutti di bosco**.



# AMICA.IT

**26 luglio 2018**

<https://www.amica.it/2018/07/26/insalata-di-riso-le-versioni-gourmet-che-la-rendono-chic/>

Lungo la costa tirrenica, a Castiglione della Pescaia, lo chef campano **Giovanni Romano**, del ristorante Bagno Belmare di Punta Ala, parte dalla valorizzazione dei prodotti della propria terra natia, mixandoli ad altri di eccellenza. La sua ricetta prevede il riso **Thaibonnet** coltivato in Maremma, i pomodorini del **Piennolo rossi e gialli** delle falde del Vesuvio, le alici di **Cetara** e la loro colatura, il provolone del **Monaco a Nerano** (penisola Sorrentina), il tutto arricchito e decorato con dei fiori eduli.



Sempre sulla costa toscana, lo chef **Cesare Lazzeri**, del **Nikki Beach Versilia** a Marina di Pietrasanta, propone un'insalata di riso a base di **riso, farro, cozze al vapore, pomodorini datterini gialli e rossi, piselli, calamari grigliati, gamberi 'sparnocchi' di Viareggio** e verdure croccanti (carote, ravanelli e sedano) aromatizzate allo zenzero.



# AMICA.IT

26 luglio 2018

<https://www.amica.it/2018/07/26/insalata-di-riso-le-versioni-gourmet-che-la-rendono-chic/>



La chef Deborah Corsi, de La Perla del Mare a San Vincenzo a Livorno, prepara invece un'insalata di riso al crudo di mare, con diversi pesci e crostacei crudi tagliati a piccoli tocchetti, stracciatella di burrata, dadini di verdure sott'olio e olio extravergine e sale. Completano la ricetta una cucchiata di maionese alla bottarga di muggine a lato del piatto e una grattugiata di scorza di limone e bottarga.



# AMICA.IT

26 luglio 2018

<https://www.amica.it/2018/07/26/insalata-di-riso-le-versioni-gourmet-che-la-rendono-chic/>



A Porto Ercole all'Argentario, lo chef stellato Michelinio Gioia, del ristorante Il Pellicano, prepara la sua versione gourmet privilegiando gli ingredienti classici, ma dandogli una consistenza innovativa. Gioia mescola in una crema di riso bianca del riso bollito nel nero di seppia, condendolo con zucchine sbianchite, pomodoro concasse, cipolla rossa marinata, carpaccio di tonno, mozzarella in polvere di pomodoro, basilico, germogli, un filo d'olio Franci e del riso soffiato cialda di mais per dare croccantezza.

In Sicilia Pietro D'Agostino, chef stellato de La Capinera di Taormina, propone un'insalata di riso a base di riso selvatico e verdure tagliate a cubettini, in particolare carote, patate, piselli, zucchine, pomodorini, bieta e peperoni corno. Per ottenere un gusto ancora più fresco il tutto è condito con menta e scorzette di limone e arancio, mentre per avere maggiore sapore aggiunge delle uova di lumaca bianche, che danno sapidità e mineralità al piatto.



# AMICA.IT

26 luglio 2018

<https://www.amica.it/2018/07/26/insalata-di-riso-le-versioni-gourmet-che-la-rendono-chic/>



Marco Pirino, chef del Beach Club & Restaurant del Grand Hotel a Porto Cervo, propone due versioni di questo piatto estivo intramontabile. La prima è piuttosto classica e prevede rape rosse, peperoni, zucchine, melanzane e fiori zucca, mentre per l'aroma e una nota di colore ricorre ai pistilli di zafferano, il fiore tipico della Sardegna centro-occidentale; la seconda versione è un'insalata con riso venere, tonno fresco al profumo di mirto e pompelmo. Gli ingredienti segreti di quest'ultima ricetta sono la cipolla, tritata finemente insieme al mirto per poi essere caramellata con un goccio di liquore al mirto, e il finocchio, messo a macerare per pochi minuti nel succo di pompelmo, dove il tonno fresco è condito in salsa di soia.

✎

Testo Anna Simone - 26 luglio 2018

