DENNER

Il miglior riso Casimir del mondo



Il classico riso Casimir gode ancora oggi di grande popolarità - a distanza di anni dalla sua creazione.

Curry, ananas, banane... con questi ingredienti esotici e il gusto fruttato e dolce si potrebbe pensare che il riso Casimir proviene dalla lontana India. In realtà, però, la ricetta è tipicamente svizzera e deve la sua popolarità nazionale al ristorante Mövenpick che ha presentato il piatto per la prima volta nel suo menu negli anni Cinquanta.

Con carne di vitello, maiale, pollo o per i vegetariani con il tofu: il riso Casimir risveglia molti ricordi d'infanzia. E, si sa, la propria mamma cucina sempre in modo eccellente - ma questa ricetta ha tutte le carte per diventare una delle preferite in famiglia.

- 300 g di riso
- 10-15 g di fiocchi di burro
- 500 g di sminuzzato di pollo
- 1 cucchiaio di burro per arrostire
- 3 cucchiai di curry (o di più se lo si desidera) dolce o piccante
- 2 dl di acqua fredda
- 2 dl di latte freddo
- 30 g di burro
- 3,5 cucchiai rasi di farina
- Sale, pepe e noce moscata
- 2 banane, tagliate a rondelle
- 1 barattolo di ananas a fette (conservare il succo!)
- 1 barattolo di pesche (conservare il succo!)
- 1,5 dl di panna semigrassa o Rama
- 100 g di mandorle in scaglie

Pollo

1. Arrostire il pollo in una casseruola con il burro (quello per arrostire).
2. Quando il pollo è quasi cotto, aggiungere un cucchiaio di curry e rigirare un po' il pollo.
3. Condire con sale e pepe e mettere da parte.

Riso

1. Riscaldare il forno ventilato a 80 gradi

2. Sciacquare il riso con acqua fredda e cuocerlo in acqua bollente salata o brodo secondo il tempo indicato sulla confezione.
3. Mescolare i fiocchi di burro con il riso.
4. Mettere il riso in una pirofila e metterlo in forno fino al momento di servirlo. Mescolare il riso di tanto in tanto.

Salsa

1. Sciogliere i 30 g di burro nella casseruola in cui il pollo è già stato cotto.
2. Aggiungere la farina e 2 cucchiai di curry e cuocere a fuoco basso, mescolando continuamente fino a che non si formano delle bollicine. Ora lasciare che il composto bolla leggermente per circa 1 minuto, mescolando di tanto in tanto.
3. Aggiungere latte e acqua, portare ad ebollizione e mescolare bene con una frusta. Non appena la salsa si addensa, abbassare il calore.
4. Insaporire con sale, pepe e un po' di noce moscata.
5. Cuocere la salsa a fuoco basso per altri 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.
6. Aggiungere alla salsa metà dello sciroppo di pesche e ananas dei barattoli.
7. Aggiungere il pollo alla salsa e cuocere a fuoco lento per altri 5-10 minuti a fuoco basso.
8. Aggiungere panna o Rama e condire con sale, pepe o curry.
9. Tostare le mandorle in scaglie in una padella a parte senza aggiungere grasso.
10. Servire il pollo con il riso e guarnire con la frutta e le mandorle.

Tempo di preparazione: 35 minuti



Cono Sur Chardonnay Reserva Especial

Giallo oro pallido. Profumo intenso di frutta esotica come litchi, ananas fresco e pompelmo rosa. Palato pieno con acidità succosa e retrogusto persistente.

Visualizzare nello Shop Vini >