

Djuvec – riso speziato alle verdure dai Balcani



Oggi vi proponiamo un classico della cucina balcanica. Il riso Djuvec con tante verdure e ancora più sapore.

«Djuvec» è il nome di uno stufato di carne e verdure dell'Europa sud-orientale che non contiene necessariamente riso. Il riso Djuvec, invece, è spesso servito come contorno ai Raznjici, spiedini di carne grigliati o arrostiti della regione serbo-croata. Tuttavia, si sposa bene anche con i Cevapcici e con sostituti vegetariani o vegani della carne.

Se vi piacciono i sapori speziati, con questa ricetta avrete pane per i vostri denti. Il nostro riso Djuvec è estremamente saporito grazie all'Ajvar e alla Vegeta. Per inciso, quest'ultimo prodotto è una miscela di spezie balcaniche che può essere sostituita con brodo vegetale o condimento. Vegeta si trova sugli scaffali di molti negozi Denner.

- 2½ cucchiaini d'olio d'oliva
- 1 cipolla finemente tritata
- 1 cucchiaino di paprika dolce in polvere
- ¼ di cucchiaino di paprika affumicata in polvere
- 3 spicchi d'aglio, pressati
- 1 grande pomodoro ramato, tagliato a pezzetti
- 1 peperone rosso grande, tritato
- ¾ di cucchiaino di sale
- 250 g di riso basmati
- 3 cucchiaini di Vegeta o di brodo vegetale
- 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 120 g di Ajvar
- 800 ml d'acqua
- 120 g di piselli surgelati
- 1 cucchiaino di burro
- 1 piccola manciata di prezzemolo, tritato finemente
- Olio d'oliva per friggere
- 4-8 spiedini di Raznjici (1-2 a persona, a seconda della fame)

1. In una padella, soffriggere i pezzi di cipolla nell'olio d'oliva finché non diventano traslucidi. Aggiungere la polvere di paprika dolce e affumicata e soffriggere brevemente.
2. Aggiungere l'aglio, il pomodoro e i pezzetti di peperone, sale e soffriggere per 2 minuti.
3. Quindi soffriggere il riso per 1 minuto, aggiungere la Vegeta, la passata di pomodoro e l'Ajvar e versare l'acqua.
4. Portare a ebollizione, ridurre la fiamma e cuocere a fuoco medio-alto finché il riso non si asciuga. Continuare a

mescolare e aggiungere i piselli negli ultimi 5 minuti, non appena il riso non è più granuloso.

5. Nota: il riso basmati di solito cuoce più rapidamente. Se si prepara il piatto in padella come in questo caso, la cottura può durare molto più lungo. È meglio assaggiare il riso di tanto in tanto e far cuocere a fuoco lento finché non raggiunge la consistenza desiderata.
6. Infine, mantecare il riso con il burro, condire a piacere e sgranare un po' con la forchetta. Cospargere di prezzemolo.
7. Friggere i Raznjici in una padella con un po' d'olio d'oliva per circa 8 minuti, girando bene, finché non sono cotti

Tempo di preparazione : circa 1 ora e 25 minuti

Argento Estate Bottled Malbec

Color inchiostro. Profumo di erbe, ciliegie nere e vaniglia. Attacco opulento, denso e carnoso al palato.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

