

Ottenuto presso il Centro Sperimentale della SA.PI.SE. da un ricercatore cinese presenta le proprietà del preziosissimo e raro riso nero degli antichi Imperatori cinesi.

Questo tipo di riso, in Cina esiste da secoli, ma è sempre stato riservato alle tavole dei nobili perché raro e poco produttivo. Infatti fino all'Ottocento veniva coltivato solo per l'Imperatore e la sua corte.

Il **riso venere** è un particolarissimo tipo di riso, inconfondibile grazie al suo caratteristico **colore nero**. Originario della Cina, si è diffuso in altri Stati solo recentemente, questo prevalentemente a causa delle difficoltà che pone la sua coltivazione.



### Riso venere profumato al limone con gamberi saltati

**Tipo di ricetta:** Portata principale

**Numero di porzioni:** 5 porzioni

**Tempi di preparazione:** 30 Minuti

**Tempi di cottura:** 40 Minuti

**Pronto in:** 1 h, 10 m

**Difficoltà:** Media

Portata principale facile 10 Minuti 30 Minuti

**Ingredienti:**

Per il fumetto:	le teste e i gusci dei gamberi	1 carota
	1 cipolla	1 gambo di sedano
	olio E.V.O.	1/2 bicchiere di vino bianco
Per il risotto:	500 gr di riso venere	1 piccolo cipollotto
	2 foglie di alloro	la scorza di mezzo limone
	olio e.v.o.	sale q.b.
Per i gamberi saltati:	400 gr di gamberi	1 cucchiaino di salsa worcester
	1 cucchiaino di salsa di soia	1 cucchiaino d'olio e.v.o.
	3/3 gocce di tabasco	una manciata di semi di sesamo

#### Preparazione:

Preparare il fumetto facendo rosolare nell'olio le teste e i gusci dei gamberi con la carota il sedano e la cipolla, sfumare con il vino bianco e poi aggiungere l'acqua e salare.

Tostare il riso leggermente in un filo d'olio con il cipollotto tagliato fine e appena imbiandito, aggiungere il brodo di pesce e cuocere per circa 30 minuti aggiungendo di tanto in tanto il brodo. Unire l'alloro e la scorza di limoni. Correggere di sale.

Preparare i gamberi già puliti miscelandoli con tutte le salse il sesamo e lasciandoli in infusione fino a 2 minuti prima di servire il riso. Saltarli su una piastra bollente e adagiarli sul riso già impiattato, lucidare con un filo d'olio e servire.



### Riso venere con zucca e salsiccia al finocchietto

65 voti, 4 commenti

Portata principale media 30 Minuti 40 Minuti

**Ingredienti:**

750 g di zucca
250 g di riso nero venere
2 cipolle
olio di oliva extra vergine
noce moscata
semi di finocchio
300 gr di salsiccia senza il budello

#### Preparazione:

Tappa 1: Portate a bollore l'acqua in una pentola, salate e fate cuocere il riso per 35/40 minuti circa. Non preoccupatevi se l'acqua diventa nera, è del tutto normale.

Tappa 2: Mondate la zucca e tagliatela a tocchetti piccoli. Affettate finemente le cipolle.

Versate l'olio in una casseruola col fondo pesante e fatevi rosolare le cipolle per 10 minuti a fuoco medio-basso. Quindi aggiungete la zucca, salate, coprite e cuocete per 5 minuti a fuoco medio. Quindi, bagnate con l'acqua calda e fate cuocere per 20 minuti, circa. Frullate una crema.

Tappa 3: Distribuite la crema (a specchio) sul fondo di un piatto e poi il riso.

Potete usare una scodella, per formare una cupola di riso. Nel frattempo, in una padella scaldata, fate cuocere a fuoco medio basso, la salsiccia, che si tosterà.

Aggiungete dei semi di finocchietto. Quindi condite con la salsiccia e una lacrima di zucca. Servite caldo.