Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Riso al Salto

Pasta, patate, riso & co.
Per utilizzare gli avanzi di risotto
Piatti cotti in padella
Dal ricettario “Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte” (Verdi – Grüne – Vërc, Bolzano, 2020)

Ingredienti:

- burro
- risotto avanzato (ad es. risotto alla milanese)

Preparazione:

Stendete il riso freddo in una padella antiaderente ben imburrata. Schiacciatelo con il dorso di un cucchiaio, che viene ripetutamente bagnato nell’acqua, fino a raggiungere l’altezza desiderata di ca. 1 cm. Rosolate prima un lato, poi l’altro, aiutandovi con un coperchio per girare il tortino. Servite caldissimo.

Tempo di preparazione: ca. 10 – 15 minuti.

Variazione vegana: per la variazione vegana, utilizzate olio o margarina vegetale al posto del burro (e, naturalmente, un risotto senza ingredienti di origine animale).