

LA CUCINA ITALIANA PER

# RISO SCOTTI



# ON THE ROAD SULLA VIA DEL RISO

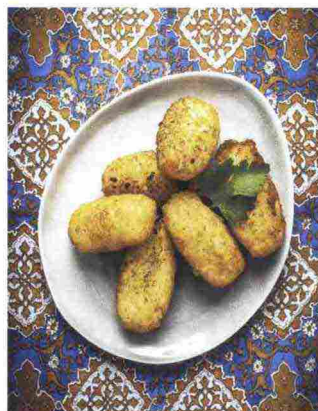


UNA SPEDIZIONE DI MOTOCICLISTI TEMERARI HA PERCORSO OLTRE 4000 KM SULLA ROTTA DI MARCO POLO, ATTRAVERSANDO 6 PAESI, DESERTI E PASSI DI MONTAGNA



Nel mese di giugno Riso Scotti ha intrapreso la Transasiatica sulla via della Seta e del Riso. Un tragitto emozionante durato 18 giorni che ha visto i protagonisti partire dall'Iran in sella a 22 moto Guzzi V7 III Stone, per arrivare fino alla Cina, toccando terre come il Turkmenistan, il Tajikistan, il Kirghizistan e l'Uzbekistan dove, a Samarcanda, Riso Scotti ha portato il suo aiuto alla Casa Accoglienza Mehribonlik, che ospita oltre 150 bambini. L'idea del "viaggio partecipato" prende vita nel 2015 quando, durante Expo, l'azienda ha potuto osservare le diverse culture del mondo, comprendendo come il riso rappresenti "il cibo universale" che nutre milioni di persone. Da qui il desiderio di raggiungere i paesi dove questo cereale è centrale per l'alimentazione, incontrandone da vicino tradizioni, sapori e profumi in un percorso di arricchimento e impegnandosi al contempo in progetti di sostegno concreti. Così la cucina diventa l'elemento che unisce i popoli e la chiave per familiarizzare con le abitudini più antiche di una comunità. È in quest'ottica che la Food Blogger di Riso Scotti, *Roberta Restelli*, propone ricette ispirate ai luoghi visitati durante la Transasiatica, interpretandole con un pizzico di italianità.

Scoprite le ricette complete su <http://risoscottifeedtheplanet.it>  
#lacucinaunisceipopoli



**GELIN BUDU** è il nome turkmeno-iracheno dato a queste crocchette fritte preparate con carne e una speciale crosta di riso. Dal chicco tondo e bassa assorbibilità, il riso **Originalario Scotti** è ideale per questa ricetta.



Il **TUY PALOVI** è un piatto uzbeko a base di riso, carne, spezie e verdure, cucinato soprattutto per i matrimoni. Perfetto per questa preparazione il riso **Jasmine Scotti**, dal chicco allungato e ricco aroma.



DALL'IRAN

## Tahchin Morgh

**Ingredienti per 6 persone:**  
450 g riso Basmati Riso Scotti  
100 g yogurt bianco naturale  
60 g olio di semi più un po'  
70 g burro - 6 cosce di pollo spellate  
1 uovo - 1 cipolla bionda  
1/2 bustina di zafferano in polvere  
spezie miste (cannella, cumino, noce moscata, cardamomo) - pistacchi - sale - pepe

**Sbucciate** la cipolla e tagliatela a pezzetti, raccoglieteli in una pentola con le cosce

di pollo, sale, pepe e 360 g di acqua; portate a bollore, poi abbassate la fiamma al minimo e cuocete con il coperchio per 1 ora e 30'.

**Sgocciolate** le cosce di pollo e la cipolla e fatele raffreddare; riducete il brodo di cottura fino a ottenerne 1/2 bicchiere.

**Staccate** la carne dagli ossi, spezzatela e mescolatela in una ciotola con il brodo ridotto; lasciate riposare in frigo per 30-40'.

**Lavate** il riso fino a quando l'acqua non sarà trasparente, poi tostatelo in padella con un cucchiaino di olio, quindi copritelo con acqua bollente salata e portate a bollore; abbassate la fiamma e cuocete, con il coperchio, per 6'. Spegnete e fate riposare per altri 10' senza scopercchiare.

**Mescolate** l'uovo, lo yogurt e 15 g di olio, poi

aggiungete 180 g di riso cotto e lo zafferano.

**Raccogliete** in una pirofila 45 g di olio e 40 g di burro, infornate per 5' a 200 °C finché il burro non inizierà a sfrigolare, quindi distribuitevi sopra il composto di riso e yogurt, metà del riso bianco e spolverizzate con 1/2 cucchiaino di spezie miste; proseguite con il pollo mescolato al brodo e con il resto del riso bianco pressandolo bene.

**Spolverizzate** con 1/2 cucchiaino di spezie miste, distribuitevi 30 g di burro a cubetti, quindi coprite la pirofila con un foglio di alluminio e incidetelo agli angoli e al centro in modo che il vapore fuoriesca.

**Infornate** per circa 45', poi ribaltate il Tahchin su un piatto e lasciate riposare 10' prima di servire. Completate con pistacchi.