



Venere va in Oriente

Ingredienti

150 gr. di riso venere

¾ ciuffetti di cavolfiore verde

scalogno

amido di mais

1 cucchiaio abbondante di parmigiano grattugiato

curcuma dell'Indonesia

zenzero della Thailandia

curry dell'India

mozzarella

sale

salsa di soia a piacere (opzionale)

olio di semi di arachidi per friggere

Ricetta Gluten Free.

Cuocere il riso venere in acqua bollente salata.

Nel frattempo far soffriggere lo scalogno (un pezzettino) e una volta soffritto aggiungere le cime di cavolfiore. Aggiungere un po' d'acqua e portare a cottura il cavolo, schiacciando con una forchetta le cime a cottura quasi ultimata.

Scolare il riso e versarlo nel tegame insieme al cavolo, aggiungere 1 cucchiaino di Curcuma e 1 cucchiaino di Zenzero e saltare per 3-4 minuti fino a che il tutto sarà ben amalgamato ed il cavolo insaporito (aggiustare di sale se necessario, fondamentale l'assaggio!)

Aggiungere il parmigiano grattugiato, amalgamare il tutto e far intiepidire.

Nel frattempo mettere l'olio in un pentolino a bordi alti (la quantità varia in funzione alla grandezza del pentolino, fate in modo che sia abbondante).

Tagliare la mozzarella a cubetti e passarla nel Curry.

Quando il riso si sarà intiepidito, formare delle palline (come se fossero piccoli arancini) all'interno dei quali sarà inserito un cubetto di mozzarella al Curry.

Compattare bene le palline di riso e passarle nell'amido di mais prima di immergerle nell'olio bollente.

Lasciar friggere per 3-5 minuti, scolare su carta assorbente e servire ben calde affinché il cuore di mozzarella sia fondente, accompagnate da salsa di soia.

Questa ricetta ha partecipato al concorso: **"Il Riso è servito"**.