

Ricetta del "Riso alla Peruviana"

(così come ci è stata tramandata dalla nonna Zoila di Lima)

In realtà si tratta di un modo particolare di cucinare il riso, che poi servirà per accompagnare uno spezzatino fatto di carne (vitello, manzo, pollo, agnello, etc.) con verdure (patate, fagioli, piselli, peperoni, etc.) oppure a base di pesce o solo di vegetali.



La ricetta è apparentemente molto semplice, ma richiede una certa esperienza nel dosaggio degli ingredienti e nel controllo del fuoco!

In una pentola alta d'acciaio versate un filo d'olio in cui farete rosolare leggermente del peperoncino e dell'aglio sminuzzato finemente (la quantità dipende dai gusti: tenete però conto che deve risultare piuttosto piccante e che l'aglio scomparirà nella cottura, ma conferirà il gusto peculiare della preparazione). Aggiungete una noce generosa di burro e, non appena si sarà fuso, il riso. Regolate di sale e di pepe bianco e fate tostare il riso mescolandolo velocemente. A questo punto, con la pentola

ancora sul fuoco, versate l'acqua fredda e coprite con un coperchio. La dose di acqua deve essere rigorosamente di due a uno: ad esempio, per due bicchieri di riso, occorreranno quattro bicchieri di acqua. Da adesso fino alla fine cottura il riso non va più mescolato! Attenzione, perché l'acqua con il burro e l'amido del riso formerà un liquido che si comporterà come il latte, cioè schiumerà e tenderà a traboccare quando raggiunge l'ebollizione! Per evitarlo, controllate frequentemente sbirciando dal coperchio ed abbassate il fuoco, che rialzerete una volta superato il pericolo. Il tempo di cottura è qualche minuto in più del tempo indicato sulla confezione del riso utilizzato. Il risultato finale sarà un riso bianco, ben cotto, lucido ed abbastanza sgranato. La parte attaccata sul fondo, in genere più croccante e bruciacchiata, viene riservata di solito ai bambini che ne sono particolarmente ghiotti.

Il riso va presentato su di un piatto piano, con accanto lo stafatino che avrete preparato in precedenza utilizzando una discreta quantità di passato di pomodoro, paprika e peperoncino. È consuetudine decorare il riso ponendoci sopra un uovo cotto all'"occhio di bue". Servite il tutto ben caldo.

Il piatto si accompagna molto bene con vini rosati o rossi giovani, ma anche con la birra. In Perù, tuttavia, l'abbinamento d'obbligo è con l'**Inca-Kola**, la bevanda analcolica nazionale, dolciastra e dal dubbio gusto!

Se avrete l'accortezza di prepararne a parte una porzione, riducendo il sale ed evitando il pomodoro, il pepe, la paprika ed il peperoncino, otterrete una sorta di sbobba assai gradita dai cani di tutte le razze. La nostra Birba ne va pazza!!!

