

Tortino venezia-mumbai-shanghai (Primi piatti asciutti)



Preparazione

Prepariamo i due tipi di riso in due casseruole diverse. La tecnica di cottura è identica a quella del riso per il sushi, quindi quella a vapore, solo che in più noi aggiungiamo il sale direttamente nell'acqua di cottura.

Facciamo quindi cuocere il basmati a fiamma minima con il coperchio chiuso per 15 minuti, e 10 minuti a fiamma spenta.

Facciamo invece cuocere il riso venere a fiamma minima con coperchio chiuso per 30 minuti, e 15 minuti a fiamma spenta.

Mentre il riso cuoce, puliamo le code di mazzancolle e le saltiamo per 2 minuti su abbondante olio e concludiamo la cottura con un goccio di rhum che faremo flambare.

Tagliamo i pomodorini in quarti e facciamoli saltare in padella con abbondante olio per 4 minuti con il basilico, sale e zucchero. A fine cottura aggiungiamo il tabasco.

Quando avremo tutto pronto, con l'aiuto di un ring, componiamo il tortino facendo un primo strato di riso venere, un secondo di basmati e un terzo finale di riso venere; dobbiamo posizionare il tortino un pelo spostato di lato rispetto al centro del piatto.

Guarniamo il nostro tortino Venezia-Mumbai-Shanghai con qualche mazzancolla e un po' di sughetto di pomodoro.

Consigli

Lo sapevate che il riso basmati ha un indice glicemico molto più basso di quello del riso bianco? È quindi perfetto se volete alimentarvi con un regime dietetico leggero.

Curiosità

La mazzancolla ha un tempo di conservazione che è mediamente più lungo rispetto a quello dei gamberi: se ne aveste acquistate di più, potrete quindi tenerle da parte per preparare altri piatti.

Informazioni

Preparazione 40 minuti

Cottura 45 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Riso venere (4 pugni di riso Venere)

Riso basmati (4 pugni di riso Basmati)

Mazzancolle 150 grammi (code)

Pomodori 200 grammi (ciliegini)

Basilico (qualche foglia di basilico)

Tabasco (una spruzzata di tabasco verde)

Rhum (1 goccio di rhum)

Sale (sale q.b.)

Zucchero (zucchero q.b.)