

Il Riso di Sibari™



Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico Kcal 349 - Kj 1461,
Proteine 9.3 g, Carboidrati 77.0 g,
di cui Zuccheri 0.3 g, Grassi 0.4 g,
di cui saturi 0.1 g, Colesterolo 0 mg,
Fibre 2.0 g, Sodio 0 mg.

l'Arborio

E' la varietà più nota e diffusa per i risotti. Prende il nome dalla cittadina vercellese dove ebbe origine nel 1946 per derivazione dal Vialone.

Tra i risi italiani è quello che ha i chicchi più grandi. E' perciò necessario qualche accorgimento per mantecarlo e dargli cottura omogenea all'interno e in superficie.

CARATTERISTICHE

Aspetto: riso superfino, chicco molto grosso (3-4 mm), lungo anche più di 7 mm; forma tondeggiante, con i lati piatti e dente ben accentuato.

Colore: biancastro per la presenza di una estesa perlatura centrale che occupa quasi tutto il chicco. Assenza della striscia.

Cottura: tempo di cottura 13 minuti, con abbondante liberazione di amido e buona assunzione di aromi e sapori; granuloso al palato. Passa rapidamente il punto di cottura.

Sapore: amidaceo, di scarsa consistenza "al dente".

Impiego: per risotti cremosi di terra, valido anche per minestre e timballi.

