

## Riz Casimir

### *riso Casimir, una specialità svizzera!*

Mi sembra doveroso che anch'io vi presenti la mia interpretazione di questo piatto e pertanto, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti. per due persone:

riso a chicchi lunghi (tipo Basmati)	g.	200
fiocchi di burro per il riso	g.	10
sminuzzato di pollo	g.	200
sale, pepe e noce moscata	QB.	
burro chiarificato	CT.	1
curry	CT.	2
cipolla piccola (o scalogno)	pz.	1
peperone piccolo (o mezzo)	pz.	1
brodo di verdure	ml.	100
latte freddo	ml.	100
maizena	CT.	2
banane, a rondelle	pz.	1
ananas fresco o in scatola	fette	2
macedonia di frutta conservata	scatola	½

Preparazione:

Preparare il riso come per il *riso cinese* ([qui la ricetta](#)) avendo l'accortezza di aggiungere un pizzico di sale con una punta di curry e di condirlo, al momento di impiattare, con dei fiocchetti di burro fresco.

Insaporire lo sminuzzato di pollo (*ma potrebbe anche essere vitello, come nella ricetta originale, oppure maiale*) con sale, pepe, noce moscata e, se fa piacere, anche un po' di curry (se ne metterà di meno nella salsa!).

Farlo saltare in padella nel burro chiarificato ben caldo e condirlo con un poco del succo dell'ananas e della macedonia in scatola, far restringere e conservare in caldo già coperto da frutta e ananas.

Nella stessa padella aggiungere se necessario altro burro chiarificato e far soffriggere la cipolla tritata.

Mentre la verdura cuoce, mescolare in una ciotolina il brodo freddo con il latte e la maizena.

Appena la cipolla si sarà ammorbidita e colorata, senza assolutamente scurirsi, cospargerla generosamente di curry e versarvi sopra la miscela di latte, brodo e curry.

Fare rapprendere a fuoco lento la salsa e, appena il riso sarà pronto, aggiungere alla salsa i pezzetti di pollo con la frutta e lasciarli insaporire per un paio di minuti.

Se necessario, aggiustare ora di sale e pepe.

Disporre il riso ad anello nei piatti ben riscaldati.

Versare il curry di pollo e frutta al centro dell'anello e servire.

Per un sapore più pieno decorare il curry con rondelle di banana, uvetta ammollata, scaglie di mandorle e striscioline di peperone appena sbollentate.

Buon appetito!