

# Vidéo : Riz pilaf

---

## Transcription

Riz pilaf. Faire suer des oignons ciselés. Mesurer le riz, verser le riz sur les oignons ciselées, puis doucement nacrer le riz.

Le grains de riz doivent s'écorner, ressembler à de la nacre.

Ensuite mouiller le riz avec un liquide bouillant qui peut être de l'eau, du fond blanc, ou éventuellement un fumet de poisson.

Portez à ébullition. Placer un papier, puis ajouter un bouquet garni. Eventuellement rajoutez un couvercle. Au four à 180°C pendant 17 à 20 min. Au bout de 20 min sortir le riz, enlever le papier, puis contrôler la cuisson. Il n'y a plus de liquide. Retirer le bouquet garni. Salez à ce moment-là le riz, ajouter les parcelles de beurre, puis à l'aide d'une fourchette égrainez le riz. Une fois le riz égrainé, et le beurre fondu, vérifiez l'assaisonnement puis réservez au chaud au bain-marie à + 63 °C.

## Traduction en italien

Riso pilaf. Soffriggete le cipolle tritate. Pesate il riso, versatelo sulle cipolle tritate, poi tostate lentamente il riso.

I chicchi di riso devono essere traslucidi, come la madreperla.

In seguito bagnare il riso con un liquido bollente che puo' essere dell'acqua, del fondo bianco, o eventualmente del fumetto di pesce.

Portate ad ebollizione. Disporre un foglio di carta, poi aggiungere gli odori o bouquet garnit. Eventualmente mettere un coperchio. Mettere in forno a 180°C per 17-20 minuti. Dopo i 20 minuti tirare fuori il riso, togliere la carta e verificare la cottura. Non c'è più liquido. Togliere il bouquet garni. A questo punto salare il riso, aggiungere i pezzi di burro, poi sgranare il riso con una forchetta. Dopo aver sgranato il riso, e quando il burro si è sciolto, verificate il condimento. Tenere al caldo a bagnomaria a +63°C.