

Ris e Lacc

Il Ris e Lacc è un piatto tipico di varie zone del Nord Italia e la Valsesia non fa eccezione!

Nei secoli scorsi il riso era uno dei principali alimenti utilizzati nelle cucine valesiane, così come il latte, facilmente reperibile vista la grande quantità di bovini presenti sul territorio.

Ingredienti

- 300 g di riso Carnaroli
- 1 l di latte intero
- burro q.b.
- sale e pepe q.b.



Procedimento

- Mettere il burro in una pentola e farlo sciogliere senza farlo dorare.
- Aggiungere il riso e lasciarlo rosolare per circa 2 minuti.
- Aggiungere tutto il latte e aggiustare di sale e pepe.
- Portare a bollore, coprire con un coperchio e cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- Passato il quarto d'ora continuare la cottura per altri 5 minuti o finché il riso non risulta sufficientemente denso (attenzione: non deve essere troppo asciutto!)
- Servire subito!

