

Frascarelli di riso:

I Frascarelli di riso sono un piatto tipico della tradizione culinaria marchigiana conosciuti anche come “riso in polenta”. I Frascarelli, sono un piatto a base di farina bianca e riso, Il nome di questo piatto deriva dall’utilizzo di rametti bagnati (le frasche) utilizzati originariamente per formare dei grumi schizzando gocce d’acqua sulla farina. Rispetto alla ricetta classica della polenta, che generalmente non presenta grumi, in questo caso i grumi sono una caratteristica tipica, accentuata grazie anche all’aggiunta del riso.

Il tutto è poi completato da un condimento a base di pomodoro e guanciale di maiale.

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina di tipo 2,
- 200 g di riso,
- 2 l di acqua,
- 1 cipollotto,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- 250 g di guanciale di maiale,
- passata di pomodoro q.b.
- pecorino q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.
- sale q.b



Preparazione:

Tritate finemente il sedano, la carota e il cipollotto poi fateli rosolare in una casseruola con un filo d’olio di oliva. Lasciate imbiondire il trito aromatico poi aggiungete il guanciale tagliato a tocchetti, lasciate rosolare poi unite la passata di pomodoro, salate e lasciate cuocere. Nel frattempo, dedicatevi alla preparazione dell’impasto: mettete l’acqua in un tegame capiente, mettete sul fuoco e portate a bollore. Versate il riso e fate cuocere per una decina di minuti, poi aggiungete la farina un po’ alla volta e mescolate con un mestolo di legno o con l’apposita fresca per ottenere un composto ricco di grumi.

Fate cuocere per 25-30 minuti circa, e terminate con sale e pecorino; distribuite su piatti da portata e condite a piacere con la passata di pomodoro.