

L'abbinamento delle salsicce con il riso è un classico, basta pensare al riso alla pilota, mantovano se non ricordo male. Qui vi propongo due confezioni, molto diverse tra loro, una per la salsiccia "da riso" e l'altra per la salsiccia "da rosto".

La prima è un piatto casalingo trevigiano, non veneto, proprio trevigiano, perché la salsiccia che si utilizza è un prodotto locale, che soltanto nelle macellerie di Treviso si trova (e in rete, ora, suppongo).

La seconda è una "trovata" di quell'uomo pieno di estro che era Alfredo Beltrame (l'inventore dei Toulà), che ho assaggiato in un ristorantino che aveva allora a Jesolo Lido.

RISO CON LA LUGANEGA DI TREVISO

Parliamo prima della salsiccia da riso, completamente diversa dalla normale salsiccia da fare arrosto. La tradizione prevede che la "luganega trevigiana bianca da riso" sia confezionata con la parte magra della pancetta fresca e con il fianchetto (diaframma) del maiale, macinati a grana fina e drogati, si tratta in gran parte di carni bianche o rosa; insaccati in un budello suino, strozzato con legatura ogni otto-dieci centimetri in rocchi, detti in dialetto "morei", in una unica filza; il condimento, o droga, è costituito dalla famosa "dosa", nella proporzione, di massima, di quattro grammi per ogni chilo di macinato, senza aggiunta di conservanti; senza stagionatura.

La *dosa*, come potete immaginare, varia da macellaio a macellaio. La composizione classica - certificata dall'Accademia della cucina italiana - è costituita da: coriandolo, cannella cassia, cannella ceylon, macis fiore, noce moscata, pepe nero, chiodi di garofano e polvere di fungo porcino, sale. Non assicuro che i macellai la facciano ancora così, ma il risultato in commercio è buono, e il sapore è senza dubbio originale.

A mia conoscenza i macellai che continuano a produrre le luganeghe da riso, sono STECCA, in borgo Cavour e BOTTACIN, in viale Nino Bixio. Meglio ordinarle in anticipo.

Passiamo ora alla confezione del piatto. Parte delle salsicce si lessano, una per commensale. Le altre si sbriciolano a crudo, una volta tolto il budello, per costituire il fondo di cottura del riso. Se i commensali sono quattro bastano due o tre salsicce. Occorrono inoltre cipolla e sedano tritati finemente (due cipolle bianche medie e una due o tre gambi di sedano). Si badi che il sapore del sedano deve prevalere sulla cipolla, la sua presenza è infatti funzionale a riequilibrare il sapore prevalentemente dolce e speziato delle salsicce. Le salsicce sminuzzate e le verdure si rosolano insieme, senza colorire. A questo punto si aggiunge il riso (io preferisco il vialone nano), lo si lascia insaporire e lo si porta a cottura con un brodo di verdura o di pollo, badando che resti "all'onda", non asciutto come nei normali risotti. A cottura avvenuta spolverizzatela di pepe e se volete di un po' di noce moscata, versatela nei piatti, con una salsiccia spellata e aperta al centro

di ogni piatto.

Un riso si dice all'onda quando, inclinando leggermente il piatto, il riso forma un'onda verso l'orlo inferiore.



Sedano, cipolle, salsicce in un'illustrazione di [Olimpia Biasi](#)

RISO ALLA DIAVOLA

Si tratta di un semplice riso lessato in acqua salata (un arborio, per esempio) e insaporito con un condimento così fatto:

in un pentolino più o meno capiente secondo il numero dei commensali si pongono l'olio d'oliva e burro in quantità. Si fa sciogliere il burro con l'olio fino a che il burro inizia a spumeggiare. A questo punto si aggiunge del buon aceto, abbastanza pepe e una buona dose di rosmarino fresco e giovane, ben sminuzzato. Due minuti dopo si versa il tutto sul riso lessato, meglio se già distribuito in porzioni.

Sopra ciascun piatto si appoggia una salsiccia da rosto già cotta e aperta. Per cuocere le salsicce il metodo migliore è coprirle d'acqua in una pentola a base larga o in una padella e lasciare su fuoco moderato fino a che l'acqua si consuma completamente e le salsicce cominciano a rosolare.

Sembra tutto molto facile, in realtà non è affatto facile dosare il condimento in modo che il riso risulti adeguatamente saporito e piccante. La piacevolezza del piatto deriva anche naturalmente dalla qualità della salsiccia.

la serie [#ricetteanticrisi](#)

è illustrata dall'artista [Olimpia Biasi](#)



[Le precedenti ricette](#)

Grazie al tuo contributo *ytali* sarà in grado di proseguire le pubblicazioni nel 2020.

Clicca [qui](#) per partecipare alla sottoscrizione

