Riso Carnaroli (Risottoreis)

Der Carnaroli-Reis wurde im Piemont anno 1945 aus den Sorten Vialone und Lencino gekreuzt und gilt als Italiens bester Reis für Risotto. Er ist sehr kochfest und behält einen bissfesten Kern (al dente), während die Oberfläche des Korn weich aber nicht matschig wird, was zu einem besonders sämigen, aber nicht klebrigen Risotto führt. Dies ist auf das ausgewogene Verhältnis seiner Wasseraufnahmefähigkeit zur gut dosierten Stärkeabgabe während des Kochens zurückzuführen.

Risotto-Reis darf man im Gegensatz zu asiatischen Reissorten, die für luftige oder körnige Reisgerichte geeignet sind, vor dem Kochen nicht mit Wasser abspülen, denn dadurch würde die Stärke, die den Risotto sämig macht, zum Teil ausgewaschen.

Ein Rezept: Rohschinken-Zitronenschnitzel mit Spinat-Risotto

Und ein Klassiker der italienischen Küche: Risotto Milanese