

Riso in cagnone

Lo strano termine cagnone o “*cagnun*”, in alcune località, deriverebbe dall’aspetto di piccola larva che assume il chicco di riso dopo la lessatura. Infatti, le piccole larve usate per la pesca vengono denominate anche “cagnotti”.

Ingredienti

2 grosse manciate di riso a persona
1 noce di burro
1 cucchiaio di olio
1 spicchio d’aglio
avanzi di carne arrosto o brasato
5 o 6 foglie di salvia
parmigiano
sale e pepe q.b.

Cuocere il riso in abbondante acqua salata, ottimo il carnaroli ma oggi si presta bene anche il basmati; scolarlo piuttosto al dente; nel frattempo friggere leggermente l’aglio in una noce di burro e un po’ d’olio con le foglie di salvia; aggiungere la carne tritata aggiustando di sale e pepe; unire il tutto al riso con abbondante parmigiano grattugiato.

Il riso in cagnone una volta era molto diffuso in tutta la zona del verbanco, oggi è un po’ dimenticato ma è un vero peccato, perché non solo è un ottimo piatto, ma è anche molto veloce da preparare e consente di utilizzare eventuali avanzi di carne. Vanno benissimo sia l’arrosto sia il brasato. Alcuni invece preferiscono la variante con solo l’aglio e la salvia.

