



Szent Márk napján, azaz április 25-én, minden évben szigorúan rizibizivel kezdte ebédjét a dózse, a Velencei Köztársaság legmagasabb rangú, élethossziglan választott állami tisztségviselője. Ez a „risi e bisi” eredetileg rizses, zöldborsós leves volt. Azóta sűrűbb lett, ma világszerte zöldborsós rizottóként ismerik, ám ennek még mindig semmi köze ahhoz, amit mi rizibizi néven kedvelünk.

A rizottórizs

Magyarországon általában a hosszú szemű, kicsi keményítőtartalmú rizseket forgalmazzák, így ezeket szoktuk meg, ezeket szeretjük; ám ezek nem alkalmasak rizottó készítésére! A rizottórizs dundi, enyhén hosszúkás szemű. A hagyományosnál jóval több folyadékot, ezért több ízt képes magába szívni; így nagyban függ attól az íze, hogy milyen az alaplé, amiben fő. Fontos ezért, hogy igazi hús- vagy zöldségalaplevet használjunk hozzá, leveskockából készült levest semmiesetre sem! Fontos még az is, hogy miután minden folyadékot magába szív, tudni kell, mikor hagyjuk abba a főzését, különben kásává fő szét. Pont ezért, csak frissen finom igazán. A rizottó állagát annak köszönheti, hogy a rizottórizs az általunk ismert fajtánál lényegesen többet tartalmaz egy bizonyos fajta keményítőből, az amilopektinből, ami megfelelő főzés során feloldódva krémes, szinte „tejszínes” állagot ad neki.

A rizottót Lombardiában és Piemontban sűrűbbre, ragacsosabbra főzik, és olyan karakteres hozzávalókkal ízesítik, mint például a sült máj vagy a fűszeres kolbász. A gondolák városában, Velencében inkább szaftosan, krémesen készítik, ízét pedig sokféle zöldséggel vagy tengeri herkentyűvel kiegészítve teszik teljessé. Se szeri, se száma a további változatoknak, de ami mindben közös, rizottórizsból készülnek. Ilyen az arborio, az eredetvédett vialone nano, amelyet Verona környékén termesztnek vagy a carnaroli. Ezek mindegyike ma már itthon is beszerezhető (bár nem biztos, hogy a sarki garázsban vagy a vegyesboltjában is kapásból megtaláljuk...), így ha rizottót főzünk, ne is próbálkozzunk mással!

A cikkhez tartozó receptek

Risi e bisi, vagyis az eredeti rizibizi

Parmezános rizottó