

## Tortino venezia-mumbai-shanghai (Primi piatti asciutti)



### Preparazione

Prepariamo i due tipi di riso in due casseruole diverse. La tecnica di cottura è identica a quella del riso per il sushi, quindi quella a vapore, solo che in più noi aggiungiamo il sale direttamente nell'acqua di cottura.

Facciamo quindi cuocere il basmati a fiamma minima con il coperchio chiuso per 15 minuti, e 10 minuti a fiamma spenta.

Facciamo invece cuocere il riso venere a fiamma minima con coperchio chiuso per 30 minuti, e 15 minuti a fiamma spenta.

Mentre il riso cuoce, puliamo le code di mazzancolle e le saltiamo per 2 minuti su abbondante olio e concludiamo la cottura con un goccio di rhum che faremo flambare.

Tagliamo i pomodorini in quarti e facciamoli saltare in padella con abbondante olio per 4 minuti con il basilico, sale e zucchero. A fine cottura aggiungiamo il tabasco.

Quando avremo tutto pronto, con l'aiuto di un ring, componiamo il tortino facendo un primo strato di riso venere, un secondo di basmati e un terzo finale di riso venere; dobbiamo posizionare il tortino un pelo spostato di lato rispetto al centro del piatto.

Guarniamo il nostro tortino Venezia-Mumbai-Shanghai con qualche mazzancolla e un po' di sughetto di pomodoro.

### Consigli

Lo sapevate che il riso basmati ha un indice glicemico molto più basso di quello del riso bianco? È quindi perfetto se volete alimentarvi con un regime dietetico leggero.

### Curiosità

La mazzancolla ha un tempo di conservazione che è mediamente più lungo rispetto a quello dei gamberi: se ne aveste acquistate di più, potrete quindi tenerle da parte per preparare altri piatti.

### Informazioni

**Preparazione** 40 minuti

**Cottura** 45 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Riso venere** (4 pugni di riso Venere )

**Riso basmati** (4 pugni di riso Basmati )

**Mazzancolle** 150 grammi (code)

**Pomodori** 200 grammi (ciliegini)

**Basilico** (qualche foglia di basilico)

**Tabasco** (una spruzzata di tabasco verde)

**Rhum** (1 goccio di rhum)

**Sale** (sale q.b.)

**Zucchero** (zucchero q.b.)