

## Il riso alla cantonese, cucina cinese



Pensare alla cucina cinese senza immaginarsi subito un coloratissimo riso alla cantonese è quasi impossibile... in occidente è oramai diventato uno dei simboli di questa cucina; seppure sia forse qui più famoso che in Oriente.

Che venga servito fra gli antipasti, come spuntino veloce o come accompagnamento a delle portate principali, non mancherà mai dalla tavola.

Certo ogni volta avrà qualcosa di diverso, nel colore, negli ingredienti o nel sapore.

Il motivo è presto detto: come molti piatti saporiti che si trovano quasi ovunque anche questa preparazione nacque in origine dalla necessità di smaltire quanto restava dal pasto precedente... quindi carne, pesce, verdura che restavano venivano ridotti a dadolini e saltati in padella con del riso freddo, fino ad amalgamare e scaldare il tutto.

Oggi certamente tutto viene preparato apposta per questo piatto ma, ancora oggi, in ogni famiglia e in ogni casa, c'è un'idea differente su cosa serve a condirlo.

Quella che segue è una delle tante possibilità e, in fondo alla ricetta, indico anche alcune delle più abituali variazioni; compresa una senza carne né pesce per gli amici vegetariani!

### Ingredienti:

riso bianco alla cinese <a href="#">BaiFan</a> ( <a href="#">v. nota</a> )	tz.	2
funghi cinesi secchi	tz.	½
uova	pz.	2
gamberetti	gr.	100
piselli	tz.	½
mais in grani	tz.	½
prosciutto cotto tagliato spesso	gr.	100
sale		QB
1-2 cucchiaini di sakè	CT.	2
olio EVO		QB.
zucchero	ct.	1
salsa di soia		QB.
olio di sesamo	ct.	2

## Preparazione:

Una caratteristica di questo piatto è che tutti gli ingredienti possono (e dovrebbero) essere preparati prima; anzi, il riso ([BaiFan](#)), deve essere già pronto e freddo.

Cominciare a sbattere le uova con un pizzico di sale e due gocce di salsa di soia e preparare quindi una frittatina sottile che, appena fredda, potrà essere arrotolata su se stessa e quindi tagliata prima per il lungo e poi per il largo per ottenere tanti quadratini.

I funghi cinesi secchi, gli shi-take, già ammollati in acqua tiepida per un'oretta, vanno privati dei gambi (troppo duri) strizzati e tagliati a dadolini; tenerli da parte conditi con un poco di zucchero, olio di sesamo e salsa di soia.

Tagliare allo stesso modo cipollotto e prosciutto cotto; sgusciare, pulire e lavare i gamberetti

Quando tutti gli ingredienti saranno pronti la preparazione nel wok richiederà poco tempo. Scaldare l'olio e aggiungere il cipollotto e appena comincerà a sfrigolare i piselli e poi il mais.

Proseguire la cottura a fuoco medio alto continuando a mescolare e aggiungendo poi prosciutto, funghi, gamberetti e la frittatina a pezzetti.

A fuoco vivo aggiungere il riso e mescolare in modo che tutti gli ingredienti si mescolino bene senza però attaccarsi. Aggiustare con un filo di olio di sesamo e quindi con salsa di soia (che oltre a dare il colore darà anche gran parte del salato al piatto!). Poiché questo piatto è quasi sempre usato come accompagnamento ad altre portate, è meglio fare molta attenzione con il sale... se invece venisse usato come portata singola, aggiustare di sale secondo il proprio gusto.

A questo punto il riso è pronto per essere servito nelle ciotole. Qualora qualcuno non si senta sicuro con le bacchette, assicurarsi che in tavola ci siano anche le normali posate.

## SUGGERIMENTI E NOTE:

- NB: 2 tazze di [baifan](#) corrispondono a 150 grammi di riso crudo da cuocere.
- Un piccolo importante avvertimento: la preparazione qui mostrata è stata fatta per un riso cantonese da usare come portata principale: volendolo usare come spuntino o accompagnamento ad altri piatti è più indicato utilizzare una quantità doppia di riso per la quantità di condimenti indicata. Oppure dimezzare i condimenti!
- Variante vegetariana: sostituire gamberetti e dadolini di prosciutto con delle fettine alla julienne di germogli di bambù e del to-fu a dadolini saltato precedentemente in padella con dell'olio fino a renderlo dorato e più compatto.
- I gamberetti possono essere sostituiti con dei gamberetti secchi (si trovano facilmente nei negozi di prodotti orientali) ammollati in acqua e a pezzettini. Poiché son molto saporiti è meglio usarne una minima quantità.
- Il prosciutto può essere facilmente sostituito da eventuali avanzi di arrosto cinese di maiale e, per chi non ama questo tipo di carne, da pezzetti di carne di pollo insaporiti con salsa di soia e saltati in padella.  
In ogni caso, qualunque piccolo ritaglio di carne si abbia a disposizione, se ne può far uso.