

Risotto alla pilota

La definizione di questo piatto deriva dal nome che era dato agli operai che lavoravano nelle pile di riso: i piloti o filarini. Questi lavoratori nel giorno della protettrice dei coltivatori di riso e dei mugnai, preparavano un risotto proprio sul...posto di lavoro, con le materie prime che avevano a disposizione.

Il riso - qualità vialone nano - con le salamelle va cucinato in una pentola dal fondo pesante e va usato pesto di salamelle - ottenuto dallo sbriciolamento delle salamelle e dalla loro cottura in un tegame con burro e un mezzo bicchiere di vino - nella stessa misura dell'acqua per la cottura. La particolarità della preparazione consiste in un procedimento che ormai è divenuto un rito per le cuoche mantovane: far cadere il riso nell'acqua che bolle, in modo che formi un cono e poi girare con colpi secchi la pentola verso destra e verso sinistra per mescolarlo. Una volta bollito il riso per una decina di minuti, si fa continuare la cottura giù dal fuoco, avvolgendo il tegame coperto in un panno che ne mantenga il calore.

Si serve mescolato alle salamelle e accompagnato da grana o parmigiano in abbondanza.