

Arija o italijanskom pirinču:

Gastronomad – nova epizoda u subotu,

7. juna, u 16:50, na RTS 1

Pirinač je poreklom iz Azije, a u Italiju su ga doneli Arapi tokom okupacije Sicilije u 10. veku. U severnu Italiju stigao je u 15. veku, gde se i danas intenzivno uzgaja, posebno u Lombardiji i Pijemontu. Italija je danas najveći proizvođač pirinča u Evropi. Najpoznatije italijanske sorte su Arborio, Carnaroli i Vialone Nano, idealne za pripremu rižota, koji je i najpoznatije jelo od ove vredne namirnice u Italiji. Rižoto se priprema tako da ostane kremast i svaki kraj ima svoju verziju. Arančini su tradicionalne sicilijanske pirinčane kuglice, poznate još iz srednjeg veka. Pune se mesom, mocarelom, graškom ili drugim nadevima, pa se prže do zlatne boje. U Palermu su okrugli, a u Kataniji kupasti, pa podsećaju na vulkan Etnu. Danas su simbol sicilijanskog uličnog kulinarstva i omiljeni su u celoj Italiji. Arančini spajaju istoriju, praktičnost i bogatstvo ukusa italijanske kuhinje.

Naš gastronomad Nikola Vučković vodi nas na put u Italiju i priprema rižoto sa raguom od šumskih pečuraka i slatke arančine sa sosom od kajsijsa. Prijatno gledanje!