

PRIMI PIATTI

## Riso con nostalgia d'estate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

350 g di riso basmati  
200 g di merluzzo  
½ bicchiere di vino bianco  
2 cucchiari di succo di limone  
1 cipolla  
2 vaschette di Cuore di Brodo Pesce Knorr  
750 ml di acqua  
4 pomodori sodi  
½ spicchio d'aglio  
2 cucchiari di prezzemolo tritato  
olio extravergine d'oliva  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Far cuocere il riso nel brodo di pesce ottenuto facendo sciogliere una vaschetta e ½ di cuore di brodo in 750 ml di acqua.

In una casseruola scaldare due cucchiaini d'olio e farvi rosolare la cipolla sminuzzata. Quando è ben rosolata aggiungere il merluzzo tagliato a cubetti e far saltare a fuoco vivace, finché il pesce prende colore, quindi insaporire con la ½ vaschetta di cuore di brodo rimasta e far sfumare con il vino bianco e il succo di limone.

Nel frattempo in un'altra padella scaldare due cucchiaini d'olio, aggiungere l'aglio sminuzzato, i pomodori tagliati a cubetti e il prezzemolo tritato, regolare di sale e pepe e saltare per 3-4 minuti al massimo.

Scolare il riso, condirlo con olio extravergine d'oliva e con l'aiuto di un coppa pasta creare il due strati di riso intermezzato dal pesce cotto.

Ultimare la composizione con un strato di pomodori saltati, distribuendo poi su ogni porzione il fondo di cottura rimasto di quest'ultimi.