

PRIMI PIATTI

Risotto alla certosina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

500 g di riso
500 g di gamberi d'acqua dolce
300 g di piselli puliti
100 g di funghi freschi
100 g di burro
6 rane
6 filetti di pesce persico o di sogliola
2 pomodori
1 carota
2 o 3 porri
1 cipolla
foglie di sedano
vino bianco secco
olio d'oliva e sale q.b.

PREPARAZIONE

1 Mettere in una casseruola un po' d'olio e un pezzetto di burro, unite i porri tritati, qualche

foglia di sedano e la carota tritata.

Fate soffriggere bene, salate, quindi mettere nel recipiente le rane, dopo averle pulite; fate rosolare per qualche minuto e bagnate con un bicchiere di vino bianco. Lasciate evaporare e ritirare dal fuoco; togliere allora le cosce alle rane e tenerle a parte.

Versate nella casseruola circa un litro e mezzo d'acqua, salarla e porre il recipiente sul fuoco.

Lessate i gamberi in acqua salata, sgusciateli e mettete la loro polpa insieme alle cosce delle rane.

Preparate un risotto bianco.

Mentre cuoce, fate rosolare nel burro pochissima cipolla finemente affettata, poi sistemare in un recipiente i filetti di pesce persico o di sogliola, bagnandoli con qualche cucchiaino di vino bianco.

Appena evaporato il vino, unire i pomodori pelati e fatti a filetti, i funghi ben puliti, lavati e affettati, la polpa dei gamberi, le cosce delle rane e i piselli.

Lasciare cuocere in pentola con coperchio circa 10/15 minuti.

Quando il risotto sarà pronto, distribuirlo nei piatti e disporre al centro di ogni porzione un filetto di pesce, due cosce di rana, dei gamberi e funghetti.

Irrorare con il sughetto.