

PRIMI PIATTI

# Risotto con i filetti di pesce persico

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

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



## INGREDIENTI

- 24 filetti di pesce persico
- 100 g di burro
- 2 cucchiaini di farina bianca
- 12 foglie di salvia
- 500 g di riso
- 1
- 5 litro di brodo bollente
- 1 cipolla piccola
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco.

## PREPARAZIONE

- 1 Preparare un normale risotto tritando finemente la cipolla e rosolandola in 50 g di burro in una casseruola. Aggiungere il riso, mescolare e quando è ben caldo versarvi il vino bianco e lasciar evaporare sempre rimestando. Aggiungere il brodo bollente poco per volta e lasciar cuocere. Nel frattempo mettere in una padella il burro restante e aggiungere le foglie di salvia. Infarinare i filetti di persico e metterli in padella uno alla

volta; appena dorati estrarli e tenerli al caldo.

Girare il riso, controllarne il sapore e la cottura, appena cotto scodellare in un piatto da portata caldo e deporvi i filetti a corona. Riscaldare il burro con salvia e versarlo sopra.