

PRIMI PIATTI

Risotto con l'orata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

RISO 350 gr
ORATA di circa 600g - 1
POMODORI ramati - 2
CUORE DI BRODO DI PESCE 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
TIMO 1 rametto
PREZZEMOLO 4 rametti
ALLORO 1 foglia
SCORZA DI LIMONE (di 0,5 limone) -
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Incidete la pelle dei pomodori con una X e sbollentateli in acqua bollente per 2 minuti.

Prelevate i pomodori dalla pentola e metteteli immediatamente in una ciotola d'acqua fredda, sarà così più facile sbucciarli. Una volta sbucciati, tagliate i pomodori e rimuovete i semi con l'acqua di vegetazione conservando soltanto la polpa che taglierete a dadini. Raccogliete la polpa di pomodoro in una ciotola e conditela con due cucchiaini d'olio extravergine d'oliva e del pepe. Preparate il brodo facendo bollire un litro d'acqua con due vaschette di Cuore di Brodo Pesce Knorr. Mettete sul fuoco una casseruola, meglio se una risottiera, con 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, la fogliolina d'alloro, i gambi del prezzemolo, un rametto di timo ed uno spicchio d'aglio. Quando l'olio si sarà ben aromatizzato, togliete gli aromi e fatevi tostare il riso. Iniziate, quindi, la cottura del riso con aggiunte successive di brodo di pesce. Quando il riso sarà circa a metà cottura, unite l'orata sfilettata e tagliata a dadini. Dopo qualche minuto aggiungete i pomodori conditi e portate il tutto a cottura sempre con l'aggiunta di brodo di pesce. Una volta cotto, distribuite il risotto nei piatti da portata ed aromatizzatelo ulteriormente con della scorza di limone grattugiata.