

PRIMI PIATTI

Risotto con le triglie

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

- 1
- 5 kg piselli
- 350 g filetti di triglia
- 320 g riso
- 300 ml brodo pesce
- 200 ml vino bianco
- 1 bicchiere brandy
- 8 fiori zucca
- 6 cucchiari olio extravergine d'oliva
- 4 scalogni
- 3 chiodi garofano
- erba cipollina
- peperoncino in polvere
- sale

PREPARAZIONE

1 Rosolate gli scalogni sbucciati ed affettati in una padella con 3 cucchiaini di olio e i chiodi di garofano.

Unite il riso, quindi bagnate con il vino bianco. continuate la cottura a fuoco basso, aggiungendo poco alla volta il brodo.

A metà cottura del riso unite i piselli già mondati, mescolate e continuate la cottura.

Nel frattempo fate rosolare i filetti di triglia con 3 cucchiaini di olio, per 3 minuti per lato.

Rigirateli delicatamente durante la cottura, bagnate col brandy.

Unite i filetti di triglia al riso, aggiungete un pò di brodo, il peperoncino e fate insaporire per 2 minuti.

Salate a piacere.

Completate con l'erba cipollina ed i fiori di zucca tagliati a listerelle.