

PRIMI PIATTI

# Risotto con salmone affumicato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 25 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il risotto con salmone affumicato è sicuramente un primo piatto elegante grazie al suo caratteristico color rosa pastello in contrasto con il verde brillante dell'erba cipollina. La presenza della panna per la mantecatura rende il tutto cremoso e vellutato e smorza la sapidità tipica del salmone affumicato. Secondo noi è un ottimo piatto da presentare anche per le feste natalizie.

## INGREDIENTI

RISO 320 gr  
SALMONE AFFUMICATO 150 gr  
PANNA 250 ml  
CIPOLLE 1  
BURRO 40 gr  
ERBA CIPOLLINA  
FUMETTO DI PESCE 100 ml  
SIDRO facoltativo - 100 ml  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE BIANCO

# PREPARAZIONE

1 Scaldate una noce di burro e un filo d'olio in una padella.



2 Tritate finemente la cipolla e fatela soffriggere.



3 Tagliate 100 g di salmone affumicato a listarelle ed unitele in padella per rosolarle per qualche minuto.



4 Sfumate il salmone con del sidro, se piace; lasciate insaporire.



5 Fate scaldare un'altra noce di burro e un filo d'olio in una casseruola.



6 Aggiungete il riso e fatelo tostare per bene.



7 Iniziate la cottura del riso aggiungendo del fumetto di pesce.



8 Aggiungete via via del fumetto di pesce quando il risotto s'asciuga e continuate la cottura.

A metà cottura del risotto, aggiungete il salmone affumicato, mescolate e regolate di sale.



9 Lasciate insaporire e terminate la cottura del risotto.

Nel frattempo frullate la panna con il salmone affumicato rimasto.



10 Mantecate il risotto con la panna al salmone fuori dal fuoco.



11 Servite il risotto decorandolo con l'erba cipollina tritata.

