

PRIMI PIATTI

Risotto con trota di torrente

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

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



INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 320 gr

TROTA di 200g ciascuna - 3

PREZZEMOLO 1 ciuffo

CIPOLLE 1

BURRO

SALE

PREPARAZIONE

1 Lessare le trote per pochi minuti in acqua con carota, sedano e cipolla. ripulire dalle lisce e dalla pelle e raccogliere la polpa in piccoli pezzi in una ciotola.

Tostare il riso con olio e cipolla, spruzzare con abbondante vino bianco e proseguire la cottura aggiungendo un po' alla volta l'acqua delle trote.

Prima della fine aggiungere i pezzetti di pesce e mantecare con una noce di burro. Non aggiungere formaggio che coprirebbe il gusto delicato del pesce.

Servire spolverato di prezzemolo con insalatina di stagione.