

PRIMI PIATTI

Risotto di cernia in bianco

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

Teste di cernia pulite
200 g riso
1 spicchio d'aglio
prezzemolo tritato
olio extravergine d'oliva
brodo di pesce
vino bianco secco
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Prendete del brodo di pesce.



2 Fate soffriggere lo d'aglio, il prezzemolo tritato e le teste di cernia.



3 Aggiungete un mestolo di brodo e fatelo consumare.



4 Spolpate il pesce.



5 Rimettete la pentola sul fuoco col solo fondo e tostate il riso.



6 Sfumate mezzo bicchiere di vino bianco secco.



7 Cuocete il riso aggiungendo il brodo quando necessario e a metà e a metà cottura aggiungete la polpa della cernia.



8 Aggiustate di sale e pepe.



9 Impiattate.

