

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.

