

PRIMI PIATTI

# Risotto al salmone e stracchino

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Se non avete mai provato la ricetta del **risotto al salmone e stracchino** ora è giunto il momento di farla!

Probabilmente avrete già provato a preparare il risotto al salmone, magari avrete utilizzato il salmone affumicato...bene scordatevi tutto e provate il nostro risotto al salmone e stracchino cremoso!

Come prima cosa sappiate che questo risotto dovrà essere preparato con del salmone fresco e non affumicato e ciò rende il tutto ancora più delicato e elegante.

La mantecatura, poi, con lo stracchino riequilibra il tutto, con un tocco d'acidità che smorzarla grassezza del salmone.

Seguite le indicazioni di Luca Pappagallo per un risotto perfetto.

## INGREDIENTI

RISO CARNAROLI o del tipo che preferite -  
360 gr

SALMONE 200 gr

STRACCHINO abbondante - 1 cucchiaio da  
tavola

SCALOGNO 3

BURRO noci - 2

VINO BIANCO 75 ml

BRODO VEGETALE 1 l

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare un buon risotto al salmone e stracchino, per prima cosa, come per la preparazione della maggior parte dei risotti, preparate una bella pentola di brodo vegetale, semplicemente con carota, cipolla, coste di sedano e gambi di prezzemolo.

Dopodichè procedete con la preparazione degli ingredienti necessari per completare il risotto. Prima di tutto affettate molto finemente lo scalogno.



- 2 Mettete all'interno di un pentolino una bella noce di burro. Aggiungete al burro un filo d'olio e lasciate scaldare bene, in maniera tale da far sciogliere il burro. Aggiungete nel pentolino lo scalogno e facendo attenzione a non farlo bruciare, lasciatelo soffriggere e ammorbidire bene.





- 3** Sfumate lo scalogno con il vino bianco e unite mezza fetta di salmone allo scalogno. Proseguite la cottura ancora per qualche istante, quindi spegnete il fuoco, frullate il tutto e mettete da parte la crema di salmone, che andrà aggiunta al riso a circa metà cottura.





- 4 A questo punto procedete con la cottura del riso. Fate sciogliere all'interno di una casseruola una noce di burro, con un filo d'olio extravergine d'oliva. Appena il burro si sarà leggermente sciolto, versate nella casseruola il riso e lasciatelo tostare, fino a quando vedrete che i chicchi di riso saranno diventati belli traslucidi.



5 Dopo che il riso avrà raggiunto un buon grado di tostatura, iniziate la vera e propria

cottura del risotto, procedendo nella classica maniera, quindi aggiungete al riso il brodo vegetale bollente e ricopritelo completamente, almeno un dito sopra.



- 6 Una volta che il riso avrà assorbito completamente, la prima parte di brodo vegetale, aggiungete nella casseruola la crema di salmone e scalogno, preparata in precedenza e lasciatela assorbire completamente dal riso.





- 7** Quando il riso avrà assorbito completamente la crema di scalogno e salmone, incorporate nuovamente al riso il brodo vegetale e proseguite la cottura.



- 8** Giunti a buon punto di cottura del risotto, aggiungete nella casseruola il salmone a pezzettini e lasciatelo amalgamare bene al riso, quindi assaggiate il risotto e aggiustate con un pizzico di sale.





9 Una volta che il risotto avrà assorbito completamente tutto il liquido e sarà dunque arrivato a cottura, allontanate la casseruola dal fuoco, aggiungete lo stracchino e mantecate bene.





**10** Lasciate riposare il risotto per un paio di minuti prima di servire. A piacere aggiungete una macinata di pepe.

