

PRIMI PIATTI

Riso al limone e baccalà

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **riso al limone e baccalà** è un piatto molto speciale, anche se semplice da realizzare, in poche mosse otterrete un primo profumato, saporito ed elegante. Un piatto sicuramente più che degno di una cena importante come quella che si allestisce per Capodanno ma che è perfetto da presentare anche durante una cena formale in cui si vuol fare bella figura con un piatto particolare. Il baccalà confit è delicato e saporito al tempo stesso, otterrete un risotto gustoso e molto profumato. Di certo verrà apprezzato da chi ama in modo particolare questo ingrediente, che un tempo era considerato povero, ma che ora è tornato alla ribalta nelle preparazioni anche di molti ristoranti chic. Se lo amate in modo

particolare, provatelo anche nella versione

gratinata al forno: delizioso!

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr

CIPOLLE ½

BACCALÀ cotto confit (in oliocottura) -

100 gr

LIMONE scorza - 1

BRODO VEGETALE 1 l

PARMIGIANO REGGIANO 10 gr

BURRO 30 gr

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il riso al limone e baccalà si prepara mettete in una risottiera, soffriggete la cipolla tritata con l'olio utilizzato per la cottura del baccalà confit.



- 2 Aggiungete il riso e lasciatelo tostare per 5 minuti a fiamma moderata.

Bagnate, quindi, con il brodo vegetale, fino a ricoprire il riso e lasciate cuocere il tutto a

fiamma moderata per circa 13 minuti, aggiungendo di tanto in tanto altro brodo se il riso si dovesse asciugare troppo.



- 3** Aromatizzate con la scorza di limone grattugiata, unite il baccalà confit a pezzettini tenendo da parte alcune fettine per la decorazione e mantecate con parmigiano e burro.



- 4** Rimettete il risotto sul fuoco per altri due minuti a fiamma viva.

Servite il risotto decorato con le fettine di baccalà tenute da parte e la buccia di limone a julienne.