

PRIMI PIATTI

# Riso al limone e baccalà

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un piatto sicuramente più che degno di una cena importante come quella che si allestisce per Capodanno. Il baccalà confit è delicato e saporito al tempo stesso, otterrete un risotto gustoso e molto profumato.

## 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** 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.