

PRIMI PIATTI

Risotto al salmone e caviale

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

RISO 350 gr

SALMONE AFFUMICATO 150 gr

CAVIALE 2 cucchiaini da tè

BRODO DI PESCE o 2 dadi di pesce - 1 l

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola

VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri

BURRO 20 gr

PREPARAZIONE

1 Preparate il brodo di pesce mettendo sul fuoco un litro d'acqua con due dadi di pesce.

Nel frattempo fate scaldare in una casseruola, meglio se una risottiera, l'olio extravergine d'oliva e, non appena questo sarà ben caldo, fatevi tostare il riso.



2 Sfumate il riso con il vino bianco secco.



3 Quando il vino sarà completamente evaporate continuate la cottura del riso con successive aggiunte di brodo di pesce. Il brodo va aggiunto quando quello presente nella casseruola è stato completamente assorbito dal riso.



- 4 A circa metà cottura del riso, unite alla casseruola il salmone affumicato tagliato a listarelle.



- 5 Il risotto dovrà essere morbido, qualora così non fosse aggiungete altro brodo prima di spegnere il fuoco.

Mantecate il risotto con il burro fuori dal fuoco.



- 6 Servite il risotto nei piatti da portata decorandolo con mezzo cucchiaino di caviale ciascuno.