

PRIMI PIATTI

Risotto al salmone

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE:

IL TEMPO DI COTTURA DIPENDE DAL TIPO DI RISO CHE SI UTILIZZA



Il **risotto al salmone** è una delle **ricette di primi piatti** più eleganti che conosciamo. Il colore rosa pastello del salmone è così carino e delicato che questo piatto è adatto alle migliori occasioni di festa, compresi **San Valentino** e la **festa della mamma**.

I passaggi di questa ricetta sono molto semplici, a prova di principiante, prova a cimentarti anche tu nella realizzazione di questo piatto e gustalo insieme alle persone che ami. Prova altre [ricette di risotti](#).

Un **buon riso**, il salmone fresco e qualche erba

aromatica strategica sono tutti gli ingredienti che contribuiranno a rendere indimenticabile la tua ricetta!

Se trovi il salmone fresco ad un prezzo conveniente ti suggerisco di acquistarne in quantità per completare la tua cena a tema "rosa".

[Salmone in crosta di pistacchi](#)

[Salmone al forno con erbe aromatiche](#)

[Nigiri di salmone](#)

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr

SALMONE FRESCO un pezzo di filetto -
250 gr

BRODO DI PESCE in alternativa stessa
quantità di brodo vegetale - 1 l

BURRO 60 gr

LIMONE 1

CIPOLLA 30 gr

ERBA CIPOLLINA 1 ciuffo

TIMO 1 rametto

AGLIO 1 spicchio

SALE FINO

PEPE

PREPARAZIONE

1 Per cucinare un buon risotto al salmone, prendi un filetto di salmone fresco e taglialo a cubetti grandi circa 1 cm x 1 cm.

In una padella prepara un fondo di cottura con un filo di olio, uno spicchio di aglio intero schiacciato e un rametto di timo.

Aggiungi il salmone fresco, aggiusta di sale e pepe, lascia rosolare a fuoco medio mescolando di tanto in tanto. Quando sarò ben scottato e di un rosa meno intenso, è pronto! Spegni e lascia da parte.



2 Affetta sottilmente la cipolla, falla appassire in un tegame con 30 g di burro, quando diventerà traslucida aggiungi il riso Carnaroli e lascialo scottare qualche secondo mescolando di tanto in tanto.

Aggiungi due mestoli di brodo di pesce, o vegetale, ben caldo e lascia cuocere a fiamma medio-bassa, quando il riso avrà assorbito tutto il brodo, aggiungine dell'altro, mescola di tanto in tanto affinché non si attacchi al tegame.



3 Nel frattempo prepara il burro aromatizzato con erbe di stagione, ti servirà per mantecare e rendere profumato il risotto.

In una ciotola metti il restante burro (30 g) a temperatura ambiente.

Sminuzza l'erba cipollina e il timo dopo aver tolto i rametti più duri e legnosi. Grattugia il limone e aggiungi gli odori al burro, mescola e mettilo da parte.



- 4 A metà cottura aggiungi il salmone al riso, aggiusta di sale se necessario e ultima la cottura. A fiamma spenta, manteca con il burro aromatizzato e, se vuoi, con due cucchiari di parmigiano.

Servi il risotto al salmone ben caldo, decorato con un filo di erba cipollina.



CONSIGLIO

Il brodo che unirai al riso dovrà essere sempre in ebollizione per non rallentare la cottura.

Puoi utilizzare altre erbe aromatiche: per esempio aneto, maggiorana, lemongrass, prezzemolo e/o basilico.

CONSERVAZIONE

Se avanza del risotto non ti consiglio di conservarlo e riscaldarlo, tuttavia potresti utilizzarlo per farne una frittata di riso, oppure, sempre dopo averlo legato con un uovo, potresti farne

polpette e friggerle in olio bollente.