

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*



Scopri la ricetta del risotto al salmone, un piatto elegante e saporito. Scegli se usare il salmone affumicato o fresco, in entrambi i casi questo piatto è perfetto per una cena raffinata e semplice da preparare.

## INGREDIENTI PER CUCINARE IL RISOTTO AL SALMONE

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

# COME FARE IL RISOTTO AL SALMONE

**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.

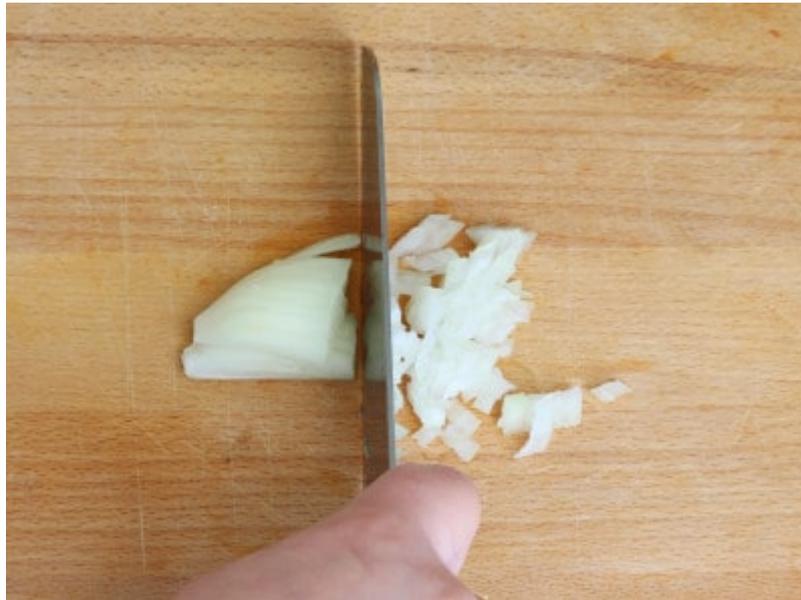
In una padella prepara un fondo di cottura con un filo di olio, uno spicchio di aglio intero schiacciato e un rametto di timo.

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.



## RISOTTO AL SALMONE: UN PIATTO ELEGANTE E SAPORITO PER OGNI

Il risotto al salmone è un primo piatto cremoso e delicato, perfetto per chi desidera preparare una ricetta elegante ma facile da realizzare. Il salmone fresco, o affumicato, si unisce al riso creando un equilibrio di sapori uniti dalla cremosità del burro. Questo risotto è ideale per una cena speciale o per sorprendere i tuoi ospiti con un piatto sofisticato, ma che non richiede troppo tempo per essere preparato. *Aggiungi un tocco di panna o scorza di limone per esaltare il gusto del salmone, e il tuo risotto sarà perfetto per ogni occasione.*

## COME CONSERVARE IL RISOTTO AL SALMONE

Anche se è consigliabile mangiarlo subito, il risotto al salmone può essere conservato in frigorifero per 1-2 giorni, chiuso in un contenitore ermetico

. Per riscaldarlo, aggiungi un po' di brodo o acqua per evitare che si secchi e scaldalo a fuoco lento. Non è consigliato congelare il risotto, poiché potrebbe perdere la sua cremosità e la consistenza del riso potrebbe cambiare.

## CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per ridurre gli sprechi, puoi riutilizzare gli ingredienti del risotto al salmone in altre ricette. Se ti avanza del risotto, puoi trasformarlo in arancini di riso ripieni o in una gustosa frittata di riso. Il salmone avanzato può essere usato in un'insalata o come condimento per una pasta fredda. Anche il brodo avanzato può essere conservato per future preparazioni di zuppe o risotti, **ottimizzando così gli ingredienti e riducendo al minimo gli sprechi.**