

PRIMI PIATTI

Risotto con filetto di pesce persico

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

20 filetti pesce persico
1
5 l d brodo bollente
500 g riso
100 g burro
3 cucchiari farina bianca
1 piccola cipolla
10 foglie di salvia
1/2 bicchiere vino bianco secco
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 In una casseruola rosolate una cipolla finemente tritata con 50 g di burro.

Aggiungete il riso e quando è ben caldo, versate il vino bianco rimestando fin quando è evaporato.

Aggiungete il brodo bollente e lasciate cuocere.

Mentre controllate la cottura del riso, mettete in una padella uno ad uno i filetti di persico dopo averli infarinati in un piatto, estraeteli appena dorati e manteneteli caldi.

Controllate continuamente il riso, girandolo e verificandone il sapore ed il punto di cottura, aggiungendo se necessario brodo, pepe e sale.

Appena raggiunta la cottura gradita, scodellate il riso in un piatto di portata caldo, deponetevi i filetti di persico a corona.

Riscaldare il burro con la salvia che avete utilizzato per dorare il persico e versatelo sopra il riso.