

PRIMI PIATTI

# Risotto con i filetti di pesce persico

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

24 filetti di pesce persico  
100 g di burro  
2 cucchiaini di farina bianca  
12 foglie di salvia  
500 g di riso  
1  
5 litro di brodo bollente  
1 cipolla piccola  
1/2 bicchiere di vino bianco secco.

## Preparazione

- 1 Preparare un normale risotto tritando finemente la cipolla e rosolandola in 50 g di burro in una casseruola. Aggiungere il riso, mescolare e quando è ben caldo versarvi il vino bianco e lasciar evaporare sempre rimestando. Aggiungere il brodo bollente poco per volta e lasciar cuocere. Nel frattempo mettere in una padella il burro restante e aggiungere le foglie di salvia. Infarinare i filetti di persico e metterli in padella uno alla volta; appena dorati estrarli e tenerli al caldo. Girare il riso, controllarne il sapore e la cottura, appena cotto scodellare in un piatto da portata caldo e deporvi i filetti a corona. Riscaldare il burro con salvia e versarlo sopra.