

PRIMI PIATTI

Risotto con trota di torrente

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI

320g di riso vialone
3 trote di circa 200g ciascuna
prezzemolo
cipolla e burro q.b.

PREPARAZIONE

1 Lessare le trote per pochi minuti in acqua con carota, sedano e cipolla. ripulire dalle lische e dalla pelle e raccogliere la polpa in piccoli pezzi in una ciotola.

Tostare il riso con olio e cipolla, spruzzare con abbondante vino bianco e proseguire la cottura aggiungendo un po' alla volta l'acqua delle trote. Prima della fine aggiungere i pezzetti di pesce e mantecare con una noce di burro. Non aggiungere formaggio che coprirebbe il gusto delicato del pesce. Servire spolverato di prezzemolo con insalatina di stagione.