

PRIMI PIATTI

## Risotto di cernia in bianco

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



### INGREDIENTI

Teste di cernia pulite  
200 g riso  
1 spicchio d'aglio  
prezzemolo tritato  
olio extravergine d'oliva  
brodo di pesce  
vino bianco secco  
sale  
pepe

### PREPARAZIONE

**1** Prendete del brodo di pesce.



2 Fate soffriggere lo d'aglio, il prezzemolo tritato e le teste di cernia.



3 Aggiungete un mestolo di brodo e fatelo consumare.



4 Spolpate il pesce.



5 Rimettete la pentola sul fuoco col solo fondo e tostate il riso.



6 Sfumate mezzo bicchiere di vino bianco secco.



7 Cuocete il riso aggiungendo il brodo quando necessario e a metà e a metà cottura aggiungete la polpa della cernia.



8 Aggiustate di sale e pepe.



9 Impiattate.

