



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEBRATE

Risotto con filetti di pesce persico

Ingredienti per 6 persone:

800 gr. di filetti di pesce persico. 100 gr. di burro.

50 gr. di farina bianca. 12 foglie di salvia.

500 gr. di riso. 1,5 litri di brodo vegetale. Sale.

140 gr. di cipolla. ½ bicchiere di vino bianco secco.

Preparazione:

Tritare la cipolla finemente e rosolarla in una casseruola con 40 gr. di burro. Aggiungere il riso, mescolare e, quando è diventato ben caldo, versare il vino. Lasciarlo quindi evaporare, durante la cottura, avendo l'accortezza di rimestare spesso con un cucchiaino di legno. Preparare un brodo vegetale o un court-bouillon di pesce. Aggiungere il brodo con un mestolo, poco alla volta, continuando a rimestare. Portare a termine la cottura, approssimativamente in 20 minuti.

Rosolare una parte della salvia in 40 gr. di burro. Infarinare in un piatto i filetti di pesce persico, quindi friggerli con burro in una padella fino a colore dorato. Estrarre i filetti e tenerli in caldo. A cottura ultimata del riso, adagiarlo su un piatto da portata e disporvi i filetti a corona. Riscaldare infine 20 gr. di burro con il resto della salvia e versare sopra il risotto. Servire molto caldo.

Nonno Lucio