

RISOTTO CON CATALOGNA E INVOLTINO DI SARDE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 250
Olio extravergine d'oliva gr. 40
Scalognò gr. 30
Aglio n. 1 spicchio
Brodo vegetale lt. 1
Catalogna cotta gr. 200
Grana Padano gr. 50
Burro gr. 40
Buccia di limone q.b.
Filetti di sarde n. 8
Prezzemolo tritato gr. 5
Foglie di alloro n. 1
Vino bianco secco n. 1 bicchiere piccolo

PROCEDIMENTO

Tritate e soffriggete in gr. 20 di olio lo scalognò e lo spicchio d'aglio e rosolate. Rimuovete l'aglio prima di aggiungere il riso, che farete tostare. Bagnate man mano che necessiti con il brodo vegetale.

A metà cottura aggiungete la catalogna già cotta e sminuzzata.

Mantecate con Grana Padano, buccia di limone grattugiata e prezzemolo.

Mettete in una teglia con olio, burro e uno spicchio d'aglio schiacciato i filetti di sarde, salate e pepate e passateli in forno per 5 minuti a 180°.

Togliete la teglia dal forno, spruzzate con il vino bianco, lasciate evaporare, arrotolate i filetti di sarde fermandoli con uno stuzzicadenti.

Servite in piatto singolo, adagiando l'involtino al centro del risotto. Guarnite a piacere.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

