

# RISOTTO CON FILETTI DI TROTA E CIME DI RAPA



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Baldo gr. 300  
Cime di rapa gr. 300  
Filetti di trota gr. 150  
Peperoncini piccanti n. 1  
Cipollotto n. 1  
Sale e pepe q.b.  
Burro gr. 50  
Olio extravergine d'oliva gr. 50  
Grana Padano gr. 50

## PROCEDIMENTO

Dopo aver lavato i filetti di trota, fateli scottare in gr. 30 di olio e lasciateli raffreddare. Soffriggete in padella con il rimanente olio il cipollotto e le cime di rapa, precedentemente tagliati molto sottili. Mescolate a fuoco vivace per circa un minuto, aggiungete il riso e il peperoncino tritato, fate cuocere aggiungendo lentamente il brodo e, a cottura ultimata, mantecate con il burro e il Grana Padano. Servite il risotto adagiandovi sopra la trota tagliata a dadini.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

