

RISOTTO CON PESCE PERSICO E CREMA DI ERBETTE E SCALOGNO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr: 250
Pesce persico gr: 800
Scalogni n. 8
Erba cipollina e maggiorana q.b.
Marsala lt. 0,5
Brodo di pesce q.b.
Pinoli gr: 6
Sale e pepe q.b.
Olio extra vergine d'oliva gr: 100
Cipolla gr: 20
Verdure per il brodo
Cipolla gr: 20
Carote gr: 20
Sedano gr: 20
Alloro n. 2 foglie

PROCEDIMENTO

Fate sobbollire il pesce persico in acqua salata e le verdure per il brodo, tiratelo fuori e diliscatelo, passando poi il brodo che servirà successivamente per il riso.
Fate ridurre il Marsala e lasciatelo raffreddare. Da parte fate bollire i piccoli scalogni puliti in acqua salata, raffreddateli e immergeteli nel Marsala per un'ora.
In una padella per riso fate soffriggere la cipolla tritata nell'olio, versate il riso, tostato e bagnatelo poco per volta per 7 minuti. Aggiungete poi la polpa di pesce persico e proseguite per altri 7 minuti.
Mentre il riso cuoce, preparate una crema frullando le erbe con i pinoli e olio.
Una volta cotto il riso, mantecatelo con questa crema, comprimetelo in piccole forme e servitelo con due scalogni marinati a testa.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

