

RISOTTO CON TRIGLIE E ZENZERO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr: 250
Triglie n. 12 da gr: 55 caduna
Zenzero gr: 100 - Scalogno gr: 30
Olio extravergine d'oliva cl: 20
Gambi di sedano gr: 20
Cipolla media bianca gr: 20 - Carota gr: 20
Vino bianco secco cl: 20
Foglia di alloro n. 1
Gambi di prezzemolo n. 3
Farina di grano duro gr: 60
Sale e pepe q.b. - Prezzemolo tritato q.b.

PROCEDIMENTO

Per il brodo.

In un pentolino mettete a rosolare la carota, il sedano e le cipolle con una foglia di alloro e i gambi di prezzemolo. Quando le verdure sono ben rosolate mettete le lische

delle triglie precedentemente pulite e fatele rosolare per bene, aggiungendo del vino bianco q.b. A evaporazione completa del vino aggiungete al composto 1/2 litro di acqua e lasciate bollire per circa un'ora.

Per il risotto.

In una pentola mettete a tostare il riso con 2 cucchiaini di olio e lo scalogno lasciando tostare bene e girando continuamente.

Raggiunta la temperatura aggiungete pian piano il brodo di triglia bollente.

A metà cottura del riso mettete metà dei filetti di triglia precedentemente cotti a vapore (salati e pepati).

A cottura del riso mantecate e comprimetelo in piccole forme; scottate velocemente in un padellino i rimanenti filetti di triglie precedentemente passati nella farina di grano duro; disponeteli sul piatto come guarnizione del risotto assieme allo zenzero tagliato a fettine e fritto.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦♦

