

Persico reale dorato alla salvia con risotto al parmigiano

Ricetta del locale
L'Officina dei Sapori - Brassono (MB)



Ingredienti

- 1 L brodo vegetale
- 280 g riso carnaroli
- Mezzo scalogno tritato
- 1 cucchiaio di olio extravergine
- 50 g di burro
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 20 filetti di persico reale
- 20 foglie di salvia
- 2 uova
- 20 g di farina di riso
- 50 g di burro chiarificato
- ½ bicchiere di vino bianco



Porzioni  x 4 pz

Tempo 30 minuti

Legenda

*: con dicitura senza glutine, dietetico, nel Prontuario AIC degli alimenti, con marchio Spiga Barrata

Soffriggi lo scalogno con l'olio, aggiungi il riso e tosta. Bagna con il vino bianco e inizia la cottura con il brodo per 14 minuti. A fine cottura manteca con burro e parmigiano.

Mentre cuoce il risotto, infarina i filetti di pesce persico, passali nell'uovo sbattuto e cuocili in padella con il burro chiarificato e la salvia. Poi salali.

Disponi il risotto sul fondo di un piatto, adagiaci il persico e servi.