RISO AL CURRY CON SPIGOLA

Ingredienti per 6 persone:

- 50 gr. di riso,
- 80 gr. di burro,
- 1 cipolla,
- 8 dl. di brodo,
- 1 spigola del peso di 1,600 kg.,
- 1 carota,
- 1 gambo di sedano,
- 2 cucchiai di olio,
- 1 cucchiaino di curry.

Pulite il pesce e preparatelo per la cottura: tritate finemete la cipolla, la carota e il sedano tenendoli separati.
In una pirofila mettete metà cipolla, altre verdure e l'olio; adagiatevi sopra la spigola fatela cuocere in forno a 200°C per 30 minuti circa diluendo con 2 mestoli di brodo nel quale avrete stemperato il curry.
In una cassenuola che possa andare anche in forno mettete la cipolla rimasta, 40 grammi di burro e ponete tutto sul fuoco a fiamma molto bassa.
Quando la cipolla diventa trasparente unite riso, girate bene, lasciatelo insaporire un poco e versate il brodo rimasto in una volta sola.
Portate tutto a ebollizione, incoperchiate e passate in forno caldo (200°C) per 15 minuti circa senza girare mai il riso.
Togliete dal forno, versate riso in un piatto di portata, conditelo con il burro rimasto, dividete i grani di riso, adagiatevi sopra la spigola e completate tutto con il fondo di cottura del pesce.
Servite subito.