

RISOTTO AL BRANZINO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 800 g di branzino,
- 1 scalogno,
- 2 spicchi di aglio,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco (o vino spumante),
- 1 rametto di alloro,
- 40 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 5 grani di pepe,
- sale.

Squamate il branzino, sventratelo, lavatelo accuratamente e lessatelo aggiungendo all'acqua di cottura il pepe e un po' di sale.

Quando sarà cotto spolpatelo e riducete la sua carne a pezzettini.

Rimettete nell'acqua di cottura la testa e le lisce, aggiungete l'alloro e l'aglio e fate cuocere fino ad ottenere un brodo ristretto.

Tritate lo scalogno e rosolatelo in una casseruola con il burro e l'olio.

Aggiungete il riso, la carne del branzino, salate leggermente, mescolate e bagnate con il brodo di pesce bollente, aggiungendone mano a mano che il riso lo assorbe.

Poco prima di togliere il risotto dal fuoco bagnatelo con il vino che lascerete asciugare, quindi incorporate il burro rimasto e il parmigiano.

Portate il risotto subito in tavola, ben caldo.