

RISOTTO AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 70 g di burro,
- 70 g di salmone affumicato,
- 80 g di panna da cucina,
- 1 piccola cipolla,
- 1 dado,
- 1/2 bicchierino di vino bianco secco,
- sale,
- 1 bicchierino di whisky.

Appassire la cipolla affettata con 50 g di burro, unire il riso, farlo rosolare, spruzzarlo con vino e far evaporare.

Portare a cottura mescolando e unendo poco alla volta il brodo caldo preparato con il dado.

Rosolare il salmone a pezzetti con una noce di burro, spruzzare con metà del whisky e unire la panna. Unire la salsa al risotto 5' prima del termine di cottura.

Infine completare con il rimanente whisky e poco burro.