

RISOTTO ALLA SPIGOLA, LIMONE E RUCOLA

Ingredienti per una persona:

- 350 g di riso parboiled,
- 2 spigole di 300 g,
- 2 mazzetti di rucola,
- 1 limone,
- 1 costa di sedano,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 1 pomodoro maturo,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 10 cl di panna da cucina,
- 30 g di burro,
- olio d'oliva extra-vergine,
- pepe bianco in grani,
- sale,
- pepe.

Lavate e pulite bene le spigole, privandole delle interiori.

In una pentola fate bollire 2 litri d'acqua salata con mezza cipolla la carota, il pomodoro, il sedano, il prezzemolo, gli spicchi d'aglio schiacciati, mezzo bicchiere di vino bianco e qualche grano di pepe bianco.

Tuffatevi le spigole e lessatele per circa 15 minuti.

Sgocciolate delicatamente i pesci con un mestolo forato, filtrate il brodo attraverso un colino a maglia fine e tenetelo da parte in caldo per la cottura del risotto.

Ricavate dai pesci tutta la polpa e dividetela a pezzetti.

In una casseruola, possibilmente di coccio, fate soffriggere la cipolla rimasta tritata finemente con 3 cucchiaini di olio d'oliva; poi versate il riso e lasciatelo tostare mescolandolo in continuazione.

Bagnate con il vino bianco rimasto e fatelo parzialmente evaporare, Coprite con due-tre mestoli di brodo di pesce.

Proseguite la cottura a fuoco lento, aggiungendo brodo bollente e mescolando continuamente.

Alla panna unite la scorza del limone grattugiata e il succo filtrato.

Mescolatevi i pezzetti di spigola un pizzico di sale e pepe, amalgamate la salsa al risotto quasi cotto, unite la rucola tritata grossolanamente e mescolate.

Spegnete il fuoco e lasciate riposare per qualche istante prima di servire.