

Risotto base al Profumo di Pesce di ARL

Fumetto:

Testa , lische , ritagli di pesce o alcuni pesciazzi di scoglio, teste e gusci di gambero, granchi, aragosta non polipi o calamari, a meno che non siano puliti e spellati o, a meno che non si voglia un risotto al nero.

Metti tutto in acqua fredda con sedano, cipolla, carota, 1 pomodoretto, poche olive, qualche capperi al sale.

Fai sobbollire una mezzora, filtra.

Pentola di media altezza, olio di oliva e una noce di burro, fai "sudare" un cipollotto o, meglio, 2 o 3 scalogni, tagliati sottili sottili. Aggiungi il riso da risotto (350 g. piu' o meno) fai sgrillare a fuoco alto, quando i chicchi sono traslucidi, aggiungi un bicchiere di vino bianco e fai sfumare.

Quando il vino e' quasi tutto evaporato, aggiungi il brodo fino a coprire il riso a fai andare lento, girando il meno possibile e assaggiando la cottura.

Aggiusta il brodo al bisogno, aggiusta di sale.

Alla fine, fuoco altissimo, uno spruzzo di pepe bianco, una nevicata leggera di pecorino Pepato Siciliano Grattugiato o a dadolini, o di Parmigiano, mescola un attimo, spegni, un filo di olio di oliva profumato

e.....GNAM.....

Ci berrai su lo stesso vino usato per la cottura, quindi, scegli con cura.