

## *Risotto al Persico Reale di Andrea Ferro*

*Eccoci qua amici, visto che sono un lacustre vi propongo una ricetta per uno dei pesci più apprezzati: il Persico Reale*

### *RISOTTO AI FILETTI DI PESCE PERSICO:*

*Ingredienti: (per 2 persone)*

- persico reale di 500 gr circa*
- scalogno;*
- sale q.b.*
- prezzemolo*
- riso*
- Vino bianco mezzo bicchiere*
- Olio EVO*

*Sfilettate il persico senza buttare le teste che serviranno dopo, e fatelo a dadini/pezzettini, con le teste e un po di sale preparate un bel brodino, così da usarlo per la cottura del riso.*

*Tagliate mezzo scalogno a pezzettini e soffriggetelo con l'olio, e un pizzico di sale, aggiungete quando sta imbiondendo i pezzetti di persico e lasciatelo un po cuocere, aggiungete il riso, mezzo bicchiere di vino bianco e lasciarlo evaporare e mescolare il riso, aggiungete poi il brodo di volta in volta fino a che il riso non è cotto e asciutto al punto giusto. Per ultimo un po di prezzemolo ed il gioco è fatto.*