

Risotto con pesce persico alla milanese

Ingredienti

- 320 g di riso Vialone o Vialone Nano
- 400 g di filetti freschi di pesce persico reale
- 80 g di olio extravergine di oliva (la ricetta originale indica il burro di malga delle valli alpine)
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- Farina integrale q.b.
- Foglie di salvia fresca
- 1 spicchio d'aglio
- Sale marino integrale e pepe q.b.

Procedimento

In una pentola portate a bollore dell'acqua salata e cuocete il riso per 16-18 minuti.

Per il pesce persico "alla milanese": mentre il riso cuoce, asciugate accuratamente i filetti e infarinateli leggermente. In una padella capiente, scaldate l'olio con uno spicchio d'aglio e foglie di salvia fresca; adagiatevi i filetti e fateli dorare per 2-3 minuti su ogni lato, finché non risulteranno croccanti. Sfumate con il vino bianco e aggiustate di sale.

Disponete il riso nei piatti, adagiatevi sopra il pesce e completate versando sopra l'olio profumato con aglio e salvia. Servite caldo.