



### Risotto bianco con olio all'acciuga e filetti di tonno

Tempo: 35 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Tonno Sott'Olio

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio di Olivada 180 g
- 320 g di riso Carnaroli
- 1 piccolo scalogno
- 3 filetti di acciuga sott'olio
- 1 litro di brodo vegetale
- 1 mazzetto di timo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- burro- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Procedimento:

Porta a bollore il brodo vegetale. Sbuccia lo scalogno e tritalo molto finemente: i pezzetti non devono essere più grandi dei chicchi di riso, per non risultare troppo invadenti al momento di gustare il piatto. Lega insieme qualche rametto di timo, con spago da cucina. Fai appassire lo scalogno in una casseruola, a fuoco dolce, con 2 cucchiaini di olio e il mazzetto di timo, bagnandolo di tanto in tanto con 1-2 cucchiaini di brodo caldo per evitare che prenda colore: alla fine, devi ottenere un fondo morbido e asciutto. Elimina il mazzetto di timo, versa nella casseruola il riso e fallo tostare un minuto, mescolandolo, finché i chicchi appaiono trasparenti. Sfuma con il vino bianco e lascialo evaporare a fiamma alta, finché non avverti più l'aroma alcolico. Inizia a bagnare il riso con il brodo bollente, aggiungendolo un mestolo per volta, e porta a cottura (occorreranno circa 18 minuti, calcolati dall'aggiunta del vino). Scalda nel frattempo 2 cucchiaini di olio in un padellino a fuoco dolcissimo, unisci le acciughe e scioglile mescolando con un cucchiaino di legno. Regola il risotto di sale, profuma con una macinata di pepe, toglilo dal fuoco, unisci una noce di burro freddo e mescola velocemente per mantecare. Dividi il risotto nei piatti e, con l'aiuto di un cucchiaino, fa cadere sulla superficie l'olio all'acciuga a gocce. Completa con i Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva e qualche fogliolina di timo fresco.



## Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

### Il consiglio dello Chef

Il riso Carnaroli: chicchi lunghi, ricchi di amido e con un'ottima tenuta di cottura: il riso Carnaroli è da sempre il preferito per la preparazione dei risotti poiché si sfalda leggermente nella parte esterna, creando una perfetta mantecatura, ma resta consistente al cuore senza disfarsi. Coltivato soprattutto nelle risaie che circondano Novara e Vercelli, la cucina piemontese è una grande interprete con i suoi risotti cremosi ed eleganti.