



Risotto delicato con salmone e scorza di limone

Tempo: 15 min

Difficolta': 2

Prodotto: Filetto di Salmone al Naturale

Ingredienti per quattro persone

- 350 g di riso bianco
- 2 limoni non trattati
- 1 spicchio di aglio
- 1 litro e 1/2 di brodo di pesce o vegetale
- 1 confezione da 150g di Filetti di Salmone Rio Mare al Naturale
- 1/2 cipolla
- un ciuffo di prezzemolo
- 50g di burro.

Procedimento

1. Trita la cipolla e l'aglio e, a parte, il prezzemolo. Grattugia la scorza dei limoni e spremi il succo.
2. Rosola 30g di burro con la cipolla e l'aglio, unisci il riso, lascialo tostare leggermente, bagna con il succo di limone e porta a cottura, diluendo poco alla volta con il brodo caldo e mescolando spesso.
3. Aggiungi il salmone sgocciolato e sfaldato 2 minuti prima di terminare la cottura. Completa con il prezzemolo, la scorza di limone e il burro rimasto e servi subito.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Brodo

Per sgrassare il brodo, ponilo in frigorifero dopo averlo lasciato raffreddare: il grasso si addensa depositandosi sulla superficie e potrai eliminarlo facilmente. Se non hai tempo di farlo raffreddare deponi sulla superficie della carta da cucina in modo che assorba l'unto e butta il tutto.

Rosolare

Il sale è un elemento igroscopico: tende a estrarre umidità dagli alimenti. Per questo deve essere aggiunto solo a fine rosolatura. Viceversa, un pizzico di sale crea quell'umidità che impedisce a un soffritto su fiamma alta di bruciare.

Burro

Per dare una doratura e un gusto speciali ai filetti di pesce prova a farli saltare in una padella antiaderente con poco olio e una bella noce di burro: salmone e sogliola diventano irresistibili!