



RISOTTO CON SALMONE AFFUMICATO, ZUCCHINE E PANNA

latavolaallegra.blogspot.it



Ingredienti per 2 persone:

160 g riso per risotti
80 g salmone affumicato norvegese poco salato
1 zucchina piccola
1/2 cipolla bianca
2 cucchiaini Olio Dante Extravergine d'Oлива
50 ml vino bianco
brodo vegetale q.b.
2 cucchiaini panna da cucina
1 cucchiaio colmo formaggio grattugiato fresco

Preparazione:

Tritate finemente la cipolla e trasferitela in una pentola capiente. Aggiungete l'olio evo e accendete il fuoco a fiamma moderata. Quando la cipolla è dorata aggiungete il riso e lasciatelo tostare per qualche minuto. Quando quest'ultimo diventa quasi trasparente unite la zucchina tagliata a piccoli cubetti, mescolate e lasciate soffriggere per un paio di minuti. Sfumate adesso col vino bianco e quando quest'ultimo è evaporato del tutto aggiungete 3 mestoli di brodo vegetale bollente e lasciate cuocere il risotto mescolando di tanto in tanto. Se necessario, aggiungete qualche altro mestolo di brodo. Qualche minuto prima della fine della cottura aggiungete il salmone affumicato tagliato a pezzetti piccoli, unite i cucchiaini di panna e mescolate con cura. A cottura ultimata togliete la pentola dal fuoco, unite il formaggio grattugiato e mescolate energicamente. Servite subito il risotto, decorando il piatto con delle roselline di salmone affumicato.