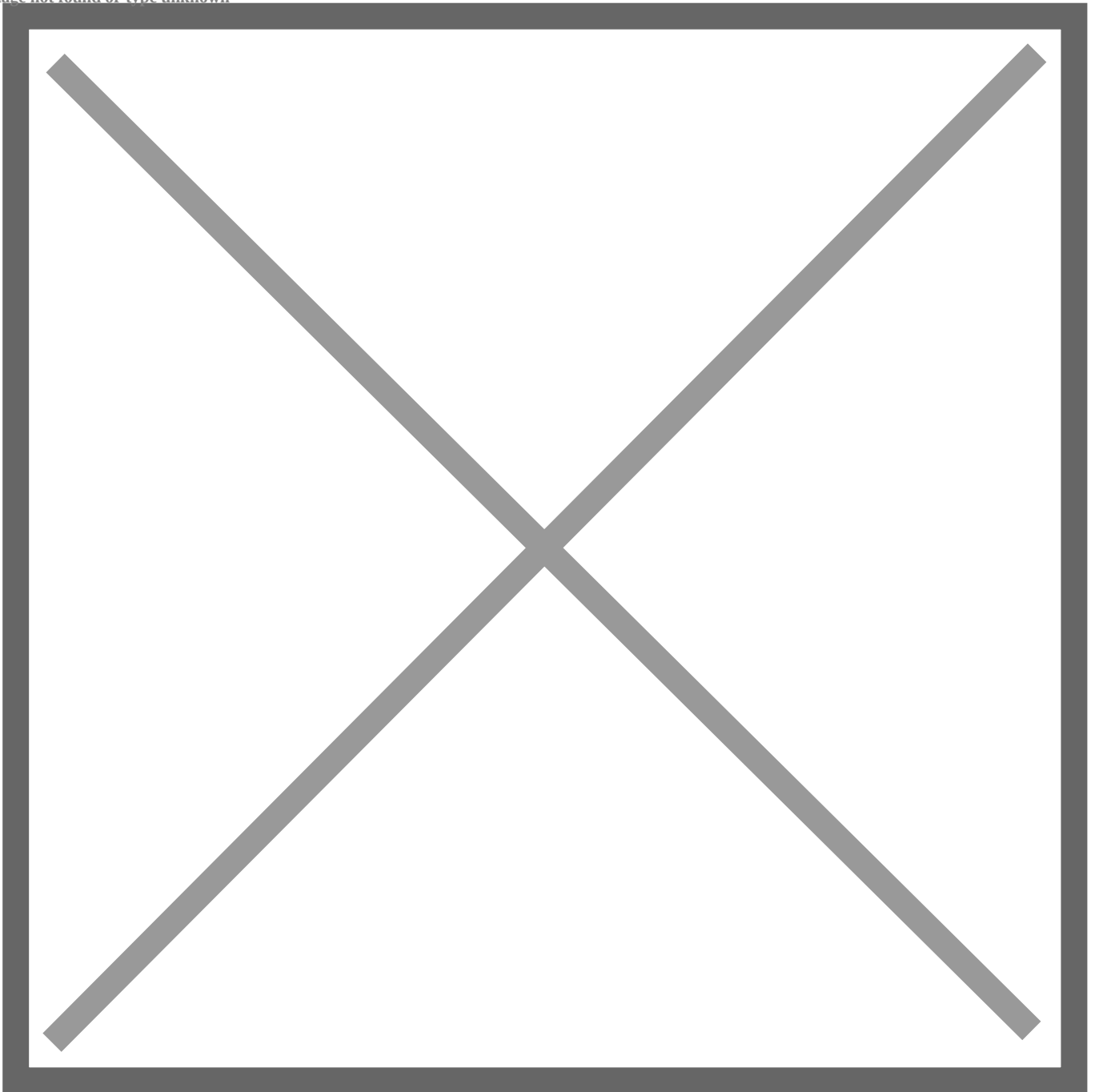


Orata alla camomilla con tortino si riso

Image not found or type unknown



Ingredienti per 2 persone

- 400 g di orata
- 200 g di riso Vialone Nano
- 50 g di Grana Padano
- 20 g di burro

- 50 g di scalogno
- 2 spicchi di aglio
- 10 g di fiori di camomilla
- 2 foglie di alloro
- 50 cl di acqua
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Esecuzione

Squamare e diliscare l'orata ricavandone 4 tranci di uguale grandezza (si può chiedere direttamente in pescheria di fare questa operazione) e cuocerli in una padella di ferro con olio, sale e pepe dalla parte della pelle finché quest'ultima non sarà diventata croccante: rigirare e mettere in forno per 3 minuti a 170°. Nel frattempo fare un'infusione con i fiori di camomilla: soffriggere poi nell'olio lo scalogno tritato, l'aglio e l'alloro, unire il riso, tostarlo e portarlo a cottura pian piano aggiungendo l'infuso di camomilla. Mantecare il tutto con burro e il Grana, aggiustare di sale e pepe, infine mettere il riso in 4 stampini imburrati e infornare per 2 minuti a 160°. A questo punto preparare la salsa per il pesce: appassire scalogno tritato, aglio e alloro nell'olio, versare un po' di infuso di camomilla, portare a bollore e aggiustare di sale e pepe solo quando la densità della salsa sarà quella preferita (non troppo liquida). Infine, comporre il piatto: alla base la salsa di camomilla sopra la quale sarà adagiato il trancio di orata e accanto lo sformato di riso decorato. Aggiungere un filo di olio a crudo secondo preferenza.