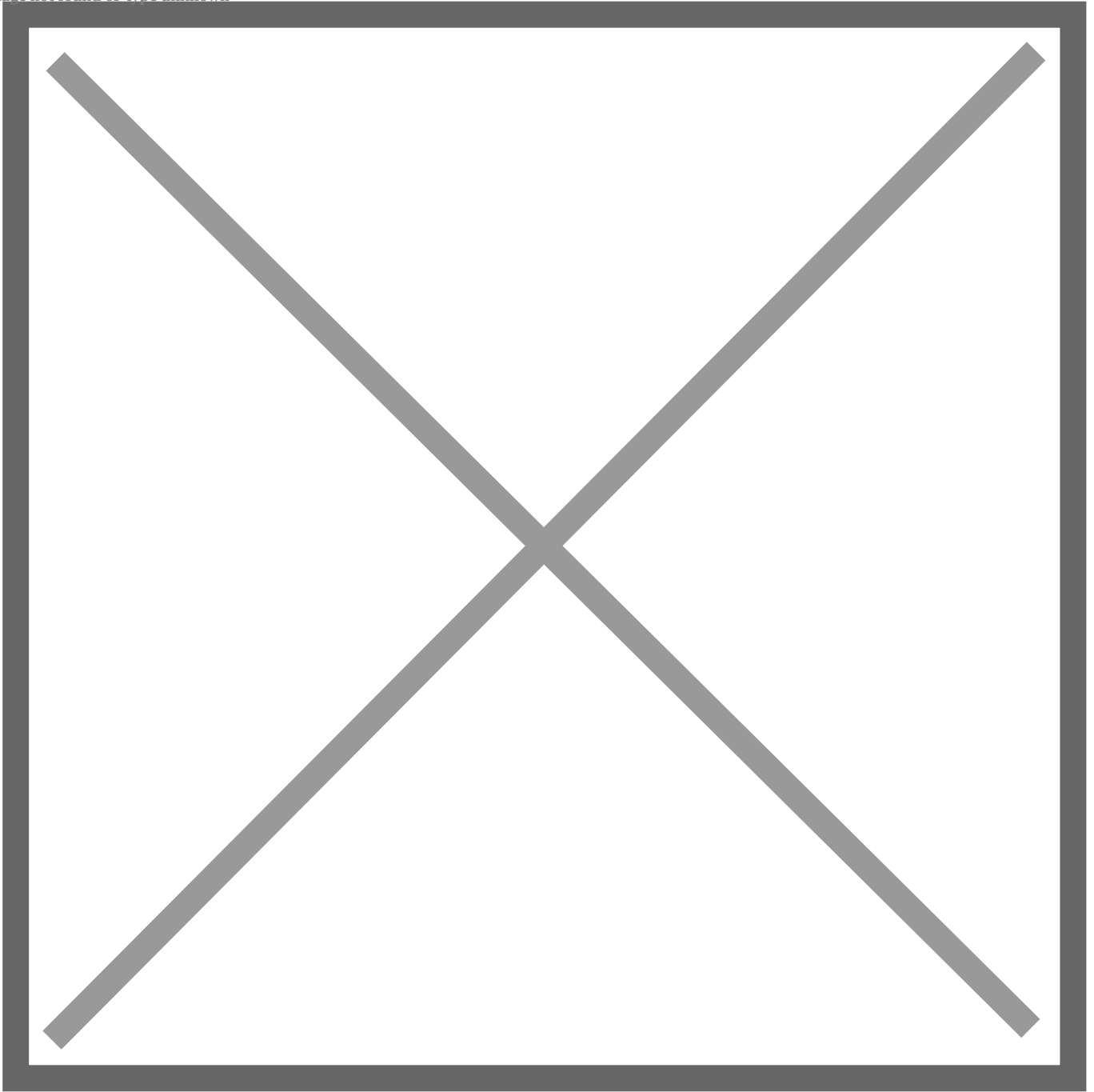


Riso al rombo e limone

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 280 g di riso Carnaroli o Vialone Nano
- 1 rombo di circa 1 kg
- 20 pistacchi (meglio se di Bronte)
- 1 pomodoro

- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 2 cipolle rosse di Tropea
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 50 g di burro
- 1/2 limone
- 3 foglie di alloro
- 1 chiodo di
- prezzemolo
- timo
- rosmarino
- sale
- pepe

Esecuzione

Pulire il rombo, ricavarne 4 filetti e utilizzare gli scarti per fare un fumetto di pesce per cuocere il riso. In una pentola far bollire in 3 l di acqua le carcasse del rombo insieme con una carota, una costa di sedano, una cipolla, 2 foglie di alloro, prezzemolo, un pomodoro intero, un chiodo di garofano, timo, rosmarino; quando molta dell'acqua sarà evaporata, filtrare il tutto con un colino cinese e tenere in caldo. Far rosolare un po di cipolla con una noce di burro, unire il riso, tostarlo, sfumare con vino bianco e poi versare il brodo di pesce a filo, fino a cottura del riso. Aggiustare di sale e poco prima di spegnere il fuoco aggiungere i pistacchi tritati, una noce di burro e la buccia grattugiata di mezzo limone. Nel frattempo far rosolare i filetti di rombo tagliato a cubetti con una noce di burro e una foglia di alloro per un paio di minuti, aggiustando di sale e pepe. Infine, disporre il risotto sul piatto da portata, adagiarvi sopra i pezzetti di rombo e decorare con una fettina di limone e qualche pistacchio.