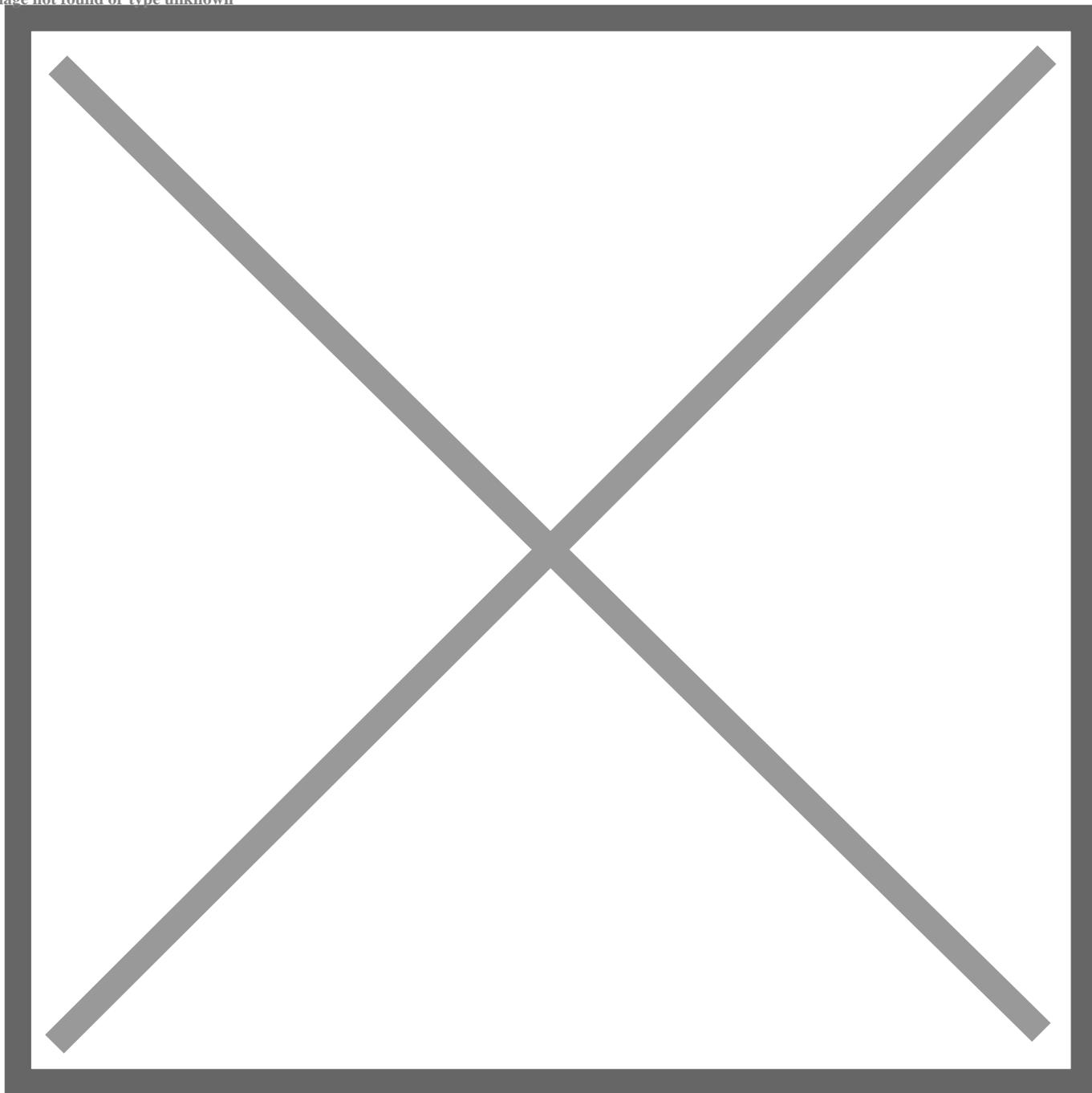


Riso alla pilota con pesci di acqua dolce

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 320 g di riso Vialone Nano
- filetti di pesce (salmone, trota, carpa ecc.)
- verdure varie come spinaci, asparagi selvatici, aglio ursino, crescione
- erbe di fosso come levistico, timo ecc.

- *cipolla*
- *scalogno*
- *carota*
- *porro*
- *burro di montagna (fondamentale)*
- *latte*
- *formaggio di monte detto Mut (o un formaggio d'alpeggio)*
- *fiori secchi selvatici (calendula, fiordaliso, fieno greco ceruleo, erba cipollina)*
- *cannella*

Esecuzione

Fare un fumetto con le lisce e le teste dei pesci per poter tufare le verdure e le erbe con il burro e la cipolla. Passare il tutto per tre volte sino a ottenere un "brodo" di media densità, da completare con latte e cannella. Aggiungere il riso e i filetti di pesce saltati sulla pelle con burro, porro e scalogno. Cuocere quindi il riso alla pilota e mantecarlo con formaggio di monte. Infine, servirlo spolverato di fiori secchi selvatici.