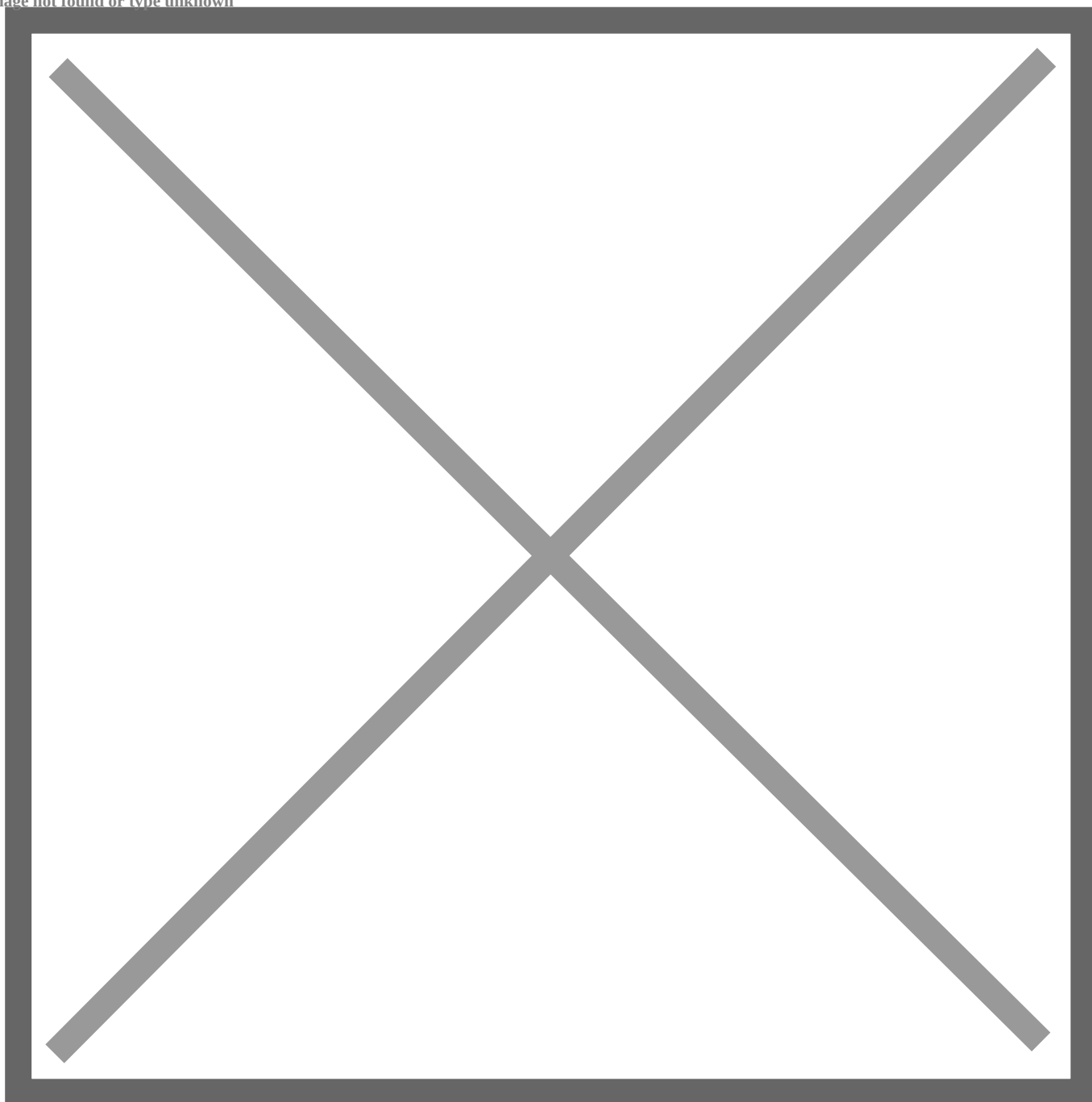


Risotto con salmone, finocchi e aneto

Image not found or type unknown



Ingredienti per 2 persone

- 200 g di riso Vialone Nano
- 100 g di salmone
- 100 g di finocchi
- 50 cl di brodo vegetale

- €€€€€€€€ Grana Padano
- €€€€€€€€ 40 g di burro
- €€€€€€€€ 1 scalogno
- €€€€€€€€ 2 spicchi di aglio
- €€€€€€€€ 5 g di aneto
- €€€€€€€€ 2 foglie di alloro
- €€€€€€€€ olio extravergine di oliva
- €€€€€€€€ sale
- €€€€€€€€ pepe

Esecuzione

Prima di tutto aromatizzare il brodino vegetale con l'aneto, facendone un infuso. Lavare e tagliare finemente i finocchi, fare un soffritto con olio, aglio, alloro e farvi cuocere dolcemente i finocchi per 5 minuti; aggiungere un po' di brodo. frullare il tutto dopo aver tolto prima l'aglio e l'alloro. Filtrare con il colino cinese e lasciare al caldo. A questo punto fare il fondo del riso soffriggendo nell'olio lo scalogno tritato, l'aglio e l'alloro. unirvi il riso lasciandolo tostare un paio di minuti. Versare, quindi, piccole quantità di brodo avendo cura di girare continuamente con un cucchiaino di legno, aggiungere poi il Grana Padano e aggiustare di sale e pepe. Nel frattempo condire il salmone, pulito e ridotto a piccoli dadini, con una bella macinata di pepe, aneto tritato e olio. Unire il pesce al riso in cottura e lasciare andare a fuoco lento fin quando il riso non sarà molto al dente. Imburrare 4 stampini, riempirli con il riso al salmone e passare in forno per non più di 2 minuti a 160°. Infine, versare su un piatto fondo la salsa di finocchi precedentemente