

Risoto de bisato (risotto con l'anguilla)

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 03 Maggio 2012 09:15 - Ultimo aggiornamento Giovedì 03 Maggio 2012 18:56

Specialità dei vetrai e dei pescatori

Uno dei piatti tipici veneziani è il risotto con l'anguilla. Non è una pietanza leggera perché l'anguilla è estremamente grassa. Per cucinarla l'ideale è arrostita al forno cercando di far perdere la maggior parte del grasso. La modalità di cottura veneziana, in particolare muranese, è detta "su l'ara" ovvero sopra le braci e usando abbondante alloro. L'ara più esattamente è la camera di tempera dei forni dei vetrai muranesi. Si tratta di quella zona posta sopra il forno destinata a lasciar raffreddare gradatamente i vasi appena fatti.



Dosi per quattro persone: 400 gr di riso, 400 gr di anguilla già pulita, cipolla, aglio, sedano, carota, sale, pepe, olio, prezzemolo.

Cuocere il pesce con pochissimo olio e tutti gli odori. Una volta cotto tagliarlo a piccoli pezzi e aggiungere il riso. Portare a cottura bagnando con brodo vegetale o meglio ancora di pesce. Al termine aggiungere il prezzemolo fresco e servire spolverato di formaggio grana.