

Risotto di branzino

Scritto da Cristina Bruno
Sabato 29 Dicembre 2012 12:28 -

Risotto di branzino

Un tipico piatto veneziano per le feste natalizie è il risotto di branzino, pesce delicato ma gustoso. L'aggiunta del vino bianco a inizio cottura del riso e del formaggio grana alla fine è facoltativa. Molti ritengono che il formaggio grana non si sposi con il risotto di pesce a Venezia invece è spesso usato.



Dosi per quattro persone: 2 branzini di circa 400 gr ciascuno, 400 gr di riso, sedano, carota, cipolla, alloro, erba cipollina, sale, olio, prezzemolo.

Lessare il pesce assieme a sedano, carota, cipolla e alloro. Una volta cotto diliscarlo con attenzione. Preparare un soffritto con olio, cipolla, sedano e carota. Quando il soffritto è imbiondito aggiungere la carne del branzino. Dopo qualche minuto aggiungere il riso. Portare a cottura aggiungendo di tanto in tanto il brodo di lessatura del pesce. Al termine aggiungere prezzemolo ed erba cipollina. Servire caldo.