

RISO CON SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 160 g di riso,
- 1 fetta di salmone fresco (600 g),
- 45 g di burro,
- 1 cipolla piccola,
- 4 mestoli di besciamella,
- 1 bicchiere e 1/2 di fumetto di pesce,
- 2 uova sode,
- 1 cucchiaino di curry,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe nero.

Dapprima toglia al pesce la pelle e le spine e tagliale a pezzi di 5 cm.

In un saltiere cuoci il salmone per 10 minuti con due cucchiai d'acqua e 25 g di burro e poi la sala.

In una cassaruola, fai cuocere la cipolla tritata con 20 g di burro.

Unisci il riso, fallo tostare per 2 minuti, versa due bicchieri e mezzo di acqua bollente e salata.

Porta ad ebollizione, abbassa la fiamma e continua la cottura per 15 minuti.

In un tegame versa la besciamella, unisci il fumetto di pesce e porta ad ebollizione; aggiungi il curry e il pepe, mescola, aggiungi il salmone e fai cuocere ancora per 2 minuti.

Trita le uova sode e la besciamella con il salmone.

Cospargi di prezzemolo tritato e servi immediatamente.