

RISOTTO CON PESCE PERSICO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 500 g di filetti di pesce persico,
- 1 limone,
- 1 cipolla,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 50 g di burro,
- brodo di dado,
- 1 pizzico di sale,
- 1 punta di zafferano,
- 2 uova,
- pangrattato,
- olio per friggere.

Disporre i filetti di pesce persico puliti e asciugati in un piatto largo, spruzzarli del succo di limone e lasciarli marinare per circa 1 ora.

Trascorso questo tempo procedere alla preparazione del risotto: tritare fine la cipolla e metterla in una casseruola con 3 cucchiaini d'olio e 50 g di burro, far rosolare a fuoco dolce, aggiungere il riso, far tostare leggermente e poi procedere come al solito.

Nell'ultimo mestolo diluire una punta di zafferano.

Mentre il riso cuoce preparare il pesce: sbattere le 2 uova con un pizzico di sale e immergervi i filetti ben asciugati dal limone, passarli più volte nel pangrattato, facendo ben aderire la panatura.

Friggerli in abbondante olio, facendoli dorare da ambo i lati.

Man mano che son pronti metterli ad asciugare dell'eventuale eccesso di unto su carta da cucina e tenerli in caldo.

Quando il riso sarà cotto, metterlo nel piatto da portata e disporvi sopra i filetti di pesce.