

083. RISOTTO COL BRODO DI PESCE

Quando avrete lessato un pesce di qualità fina od anche un grosso muggine nel modo descritto al n. 459, potrete servirvi del brodo colato per ottenerne un risotto, o una zuppa. Fate un battuto con un quarto di cipolla, uno o due spicchi d'aglio, prezzemolo, carota e sedano e mettetelo al fuoco con olio, sale e pepe. Quando avrà preso colore fermatelo con sugo di pomodoro o conserva sciolta in un ramaiuolo del detto brodo. Lasciate bollire un poco e poi versate il riso che tirerete a cottura con lo stesso brodo bollente, versato poco per volta. A mezza cottura aggiungete un pezzo di burro, e quando il riso è cotto, un pugnello di parmigiano. Nella zuppa potete unire un pizzico di funghi secchi e il parmigiano servirlo a parte.