

GARDA

Risotto con la Tinca *

Ingredienti per 4 persone

800 gr tinca

350 gr riso

due cipolle

300 gr. erbette dell'orto

1 mazzetto di prezzemolo

½ bicchiere di olio extra vergine d'oliva

2 bicchieri di vino bianco

80 gr. formaggio grana grattugiato

80 gr. burro

profumo di cannella

sale e pepe



Procedimento

Cuocere la tinca nel brodo vegetale. Scolarla e spolparla. Filtrare il brodo e soffriggere nell'olio extra vergine di oliva le cipolle e le erbette. Aggiungere la polpa della tinca, rosolare, salare e pepare. Tostare il riso bagnandolo con vino bianco secco. A vino evaporato, aggiungere gradualmente il brodo. Dopo 10 minuti aggiungere la tinca con il soffritto di erbette e cipolla precedentemente preparato. Mantecare con burro, formaggio grattugiato e profumo di cannella. Unire quindi il prezzemolo fresco tritato fine.



*Ricetta della Pro Loco di Garda con il cuoco-amatore e socio Domenico Pozzani proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2017 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.

3° classificato per la Giuria popolare