

Riso al salmone fresco

Il **riso al salmone fresco** si prepara cuocendo il riso e tagliando il salmone a pezzetti, una volta pronto il risotto lo passeremo velocemente in padella con il salmone. Ecco i passaggi per il riso al salmone fresco.



INGREDIENTI

- 300 g **Riso**
- 2 tranci **Salmone fresco**
- 1 **Aglione** a spicchi
- 1 ciuffo **Erba cipollina**
- 1/2 bicchiere **Vino bianco secco**
- 1 bicchiere **Brodo vegetale**
- 3 cucchiaini **Olio d'oliva extravergine**
- 1 pizzico **Sale**
- 1 pizzico **Pepe bianco**

PREPARAZIONE



Cuocete il riso in acqua poco salata. Nel frattempo pulite i tranci di salmone e poi tagliateli a pezzetti.



Sbucciate lo spicchio d'aglio, schiacciatelo e fatelo appassire in padella con 2-3 cucchiai d'olio. Eliminate l'aglio e ponetevi a rosolare il pesce con un pizzico di sale e uno più generoso di pepe bianco, a fuoco dolcissimo: bagnatelo con mezzo bicchiere di vino e fatelo evaporare.



Unite un bicchiere di brodo tiepido, coprite il recipiente e fate ritirare, ancora a fuoco basso, per un quarto d'ora circa.



Scolate il riso al dente e passatelo brevemente nella padella col salmone per farlo insaporire. Impiattate e servite con erba cipollina fresca tritata fine.