

Riso mantecato e merluzzo arrosto, vongole al verde

| | | |
|----|------------|-----------|
| 🕒 | TEMPO | 35 |
| 🍽️ | PORZIONI | 3 |
| 🔪 | DIFFICOLTÀ | Difficile |

INGREDIENTI

240 g riso Carnaroli del Pavese, 50 g cipolla bianca tritata, 80 g burro, 1 bicchiere di vino bianco, 1 l di brodo leggero bollente di pollame, 1 cucchiaio di vinaigre di Barolo per mantecare

Per la guarnizione:

500 g dorso di merluzzo dissalato in 4 pezzi, 500 g vongole grandi, 50 g rucola, 1 filetto di acciuga, 1 cucchiaio di pinoli, 1 testa d'aglio, 1l di latte, œ bicchiere di vino bianco, burro e olio d'oliva, œ limone (succo), 40 g misto d'insalata



MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Pestare al mortaio i pinoli, l'acciuga e la rucola dopo aver strofinato d'aglio l'interno del mortaio. Conservare coperto di un cucchiaio d'olio d'oliva.

Pulire bene le vongole, saltarle all'olio d'oliva, al vino bianco, ricoprire, farle aprire, recuperare il sugo di cottura, filtrarlo e metterlo da parte. Sgusciare le vongole e conservarne solo il mollusco. Ricoprirle con un foglio assorbente umido. In una casseruola a bordi alti coprire i pezzi di merluzzo con del latte freddo, portare a bollore, cuocere lentamente per 15 minuti circa e conservarlo coperto con un foglio di carta assorbente umida.

Avviare il risotto soffriggendo la cipolla nel burro, versare il riso, sfumare con il vino bianco,

aggiungere il brodo man mano che il riso lo assorbe e sugo di vongole. Mantecare con burro e il vinaigre. Nel frattempo dorare in padella i dorsi di merluzzo, bagnare con il burro e il succo di limone a fine cottura. Togliere la pelle.

In un tegamino mettere del sugo di cottura delle vongole, aggiungere una noce di burro e un filo d'olio d'oliva, portare a ebollizione, legare di un cucchiaino di pesto di rucola, aggiungere le vongole.

Stendere su grandi piatti piani il risotto, il merluzzo dorato, la salsa di sugo verde con le vongole. Sui merluzzi aggiungere in poco del misto di insalata.