



RISOTTO AL PROSECCO CON SALMONE

Preparazione: ca. 30 min.

Valore nutritivo: Porzione (1/4):

kcal 611 / G 25 / C 63 / P 22

PER 4 PERSONE

- 1 cipolla
- 1 c. di olio d'oliva
- 300 g di riso per risotti (p. es. Carnaroli)
- 3 dl di Prosecco
- 9 dl di brodo vegetale caldo
- 40 g di burro
- 40 g di formaggio grattugiato
- sale e pepe, a piacere
- 200 g di salmone affumicato a fette
- 20 g di pistacchi tostatati e salati
- 1 c. di olio d'oliva

ECCO COME SI FA

1. Cipolla: sbucciare la cipolla e tritarla finemente. In una pentola scaldare l'olio. Far appassire la cipolla per ca. 2 minuti. Aggiungere il riso e tostarlo mescolando fino a farlo diventare traslucido.

2. Risotto: aggiungere metà del Prosecco, lasciarlo evaporare completamente, poi aggiungere il restante Prosecco e aspettare che evapori del tutto. Unire il brodo un po' alla volta, mescolando spesso in modo che il riso resti sempre appena coperto di liquido. Far sobbollire per ca. 20 min. fino a ottenere un risotto cremoso e al dente. Incorporare burro e formaggio nel risotto, condire.

3. Impiattamento: distribuire il risotto nei piatti e guarnire con il salmone spezzettato. Mescolare l'olio con i pistacchi tritati e versare sul risotto.

Lista della spesa

Trovi questi ingredienti nei Coop Pronto



In collaborazione con

Betty Bossi