



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000143

Registrata in data 29 Dic 2015 alle ore 09:23

da DOMENICO VICINANZA

Risotto ai ricci con salsa di agrumi canditi

Risotto ai ricci con salsa di agrumi canditi

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 4 persone

250 g di
frutta candita
1kg di pesce di scoglio
16 ricci
aglio, olio

Preparazione

Preparare un brodo di pesce facendo rosolare in una pentola olio, aglio, peperoncino e i pesci da zuppa, coprire con acqua e cuocere per 30', filtrare e tenere in caldo. Con un brodo vegetale cuocere i canditi, preparati nelle settimane precedenti (o acquistarli già pronti) e poi ridurli a salsa con un mixer a immersione. In un'altra casseruola, con olio e aglio, tostare il riso e bagnare col brodo lasciando cuocere per 15'. Quando il riso risulta quasi al dente spegnere il fuoco. Aggiungere i ricci e mantecare. Posizionare al centro del piatto con un cucchiaino di riccio crudo e sul lato la salsa di agrumi.

Vino consigliato

chablis p.c.