

COMPERO & CUCINO

# PIACERI D'AUTUNNO

Facile Prep. 20 min. Cott. 20 min.

## Ingredienti per 4

- riso Arborio 320 g
- filetto di trota salmonata 300 g
- taleggio 100 g
- gherigli di noce 40 g
- brodo vegetale 1,2 litri

●**Mondate** il porro eliminando radici e guaina esterna, riducetelo a fettine sottili.

●**Scaldate** il brodo in una pentola.

●**Versate** metà olio in una casseruola e fate appassire il porro 2 minuti continuando a mescolare.

●**Aggiungete** il riso e alzate la fiamma, fatelo sfrigolare 2-3 minuti continuando a mescolare.

●**Bagnatelo**, man mano, con 1 mestolo di brodo e proseguite la cottura 13-14 minuti.

●**Riducete**, intanto, il filetto di trota a tocchetti o striscioline, eliminando la pelle e le lische presenti.

- porro 1
- aglio 1 spicchio
- vino bianco secco 50 ml
- prezzemolo 1 rametto
- olio extravergine di oliva 40 ml
- sale e pepe

●**Versate** l'olio rimasto in una padella con l'aglio sbucciato e fate rosolare i tocchetti di trota rigirandoli con una paletta, bagnateli con il vino e lasciate sfumare, 5-7 minuti.

●**Salate**, pepate e cospargete con il prezzemolo tritato, eliminate l'aglio.

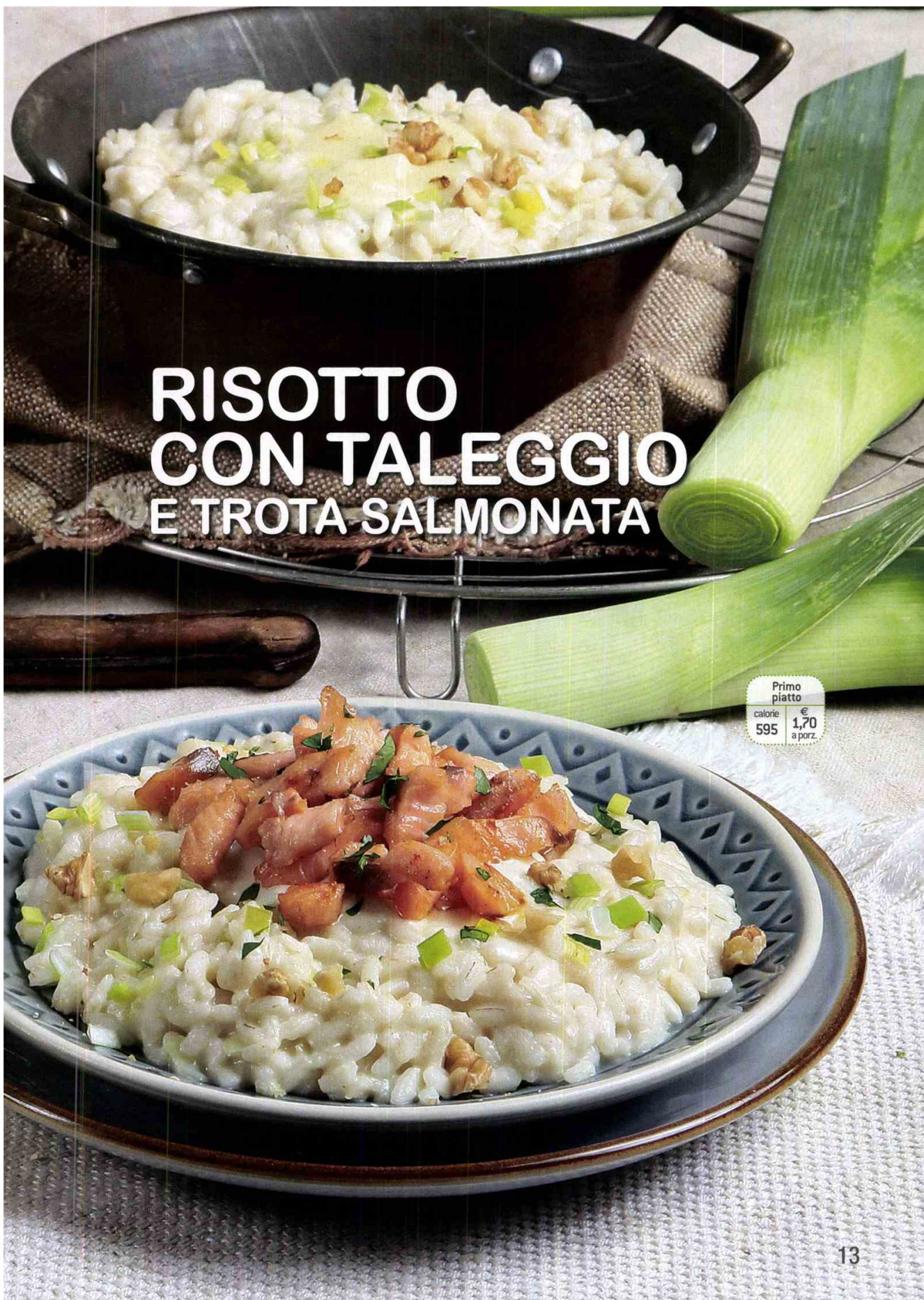
●**Incorporate** il taleggio sminuzzato al risotto a fine cottura, mescolando ancora 1 minuto sul fuoco per farlo sciogliere e amalgamare.

●**Togliete** dal fuoco la preparazione e suddividetela nei piatti individuali, cospargendo il risotto con le noci sminuzzate.

●**Completate** ciascun piatto con una porzione di trota e servite.



Servite con un vino bianco dal sapore asciutto e armonico, come come l'Alto Adige Pinot Grigio Doc.



# RISOTTO CON TALEGGIO E TROTA SALMONATA

Primo  
piatto  
calorie  
595 €  
1,70  
a porz.