

Riso e lago alla novarese con pere, Gorgonzola e persico



ricetta
difficile



60 min.



piatto a base
di pesce

Ingredienti

carote, cipolle, patate e sedano per brodo vegetale	filetti di pesce persico
cipolla	burro
pere Williams	salvia
Riso Carnaroli	2 cucchiaini di farina
Gorgonzola Igor	2 cucchiaini di maizena
formaggio grattugiato	2 cucchiaini di acqua gassata
pepe bianco	1 uovo

Preparazione

Preparare un buon brodo di verdure. Rosolare della cipolla tritata finemente, aggiungere delle pere williams a dadini.

Cuocerle per qualche secondo, quindi tostare il riso Carnaroli.

Bagnarlo con una spruzzata di prosecco e di cognac di pere Williams.

Lasciare evaporare. Aggiungere il brodo man mano che prosegue la cottura del riso.

Dopo 10 minuti si unisce il Gorgonzola IGOR e si continua la cottura per altri 8 minuti. Si toglie dal fuoco, si manteca con poco parmigiano, si regola di sapore con un pizzico di pepe bianco fine.

Si adagia nel mezzo del piatto sistemando sopra i filetti di pesce persico del Maggiore precedentemente dorati in padella con burro e salvia, dopo averli leggermente passati nella farina e nell'uovo sbattuto.

Fra un filetto e l'altro di guarnisce con delle foglie di salvia pastellate e fritte in olio profondo. La pastella viene fatta con un uovo intero, 2 cucchiaini di farina, 2 cucchiaini di maizena e 2 cucchiaini di acqua gasata gelata. Questo piatto così ricco e completo nei sapori risulterà un ottimo "piatto unico" che soddisferà anche il palato più esigente e stuzzicherà per la raffinatezza del riso abbinato alla croccantezza del pesce.