

Il risotto al salmone è un primo piatto di pesce semplice e veloce da preparare, la ricetta prevede pochi ingredienti ma è importante utilizzare alimenti freschi per esaltare al meglio il sapore raffinato di questo piatto.

Per rendere il risotto al salmone ancora più gustoso è possibile mantecarlo con un burro aromatizzato alle erbe dai profumi molto delicati.

Ingredienti

Riso carnaroli 350 gr

Salmone fresco, un trancio da 250 gr

Porri 1

Olio di oliva q.b.

Aglio 1 spicchio

Vino bianco 1/2 bicchiere

Parmigiano reggiano grattugiato 2 cucchiari

Sale q.b.

Pepe q.b.

Brodo di pesce o vegetale 1/2 lt

ingredienti per il burro aromatizzato

Burro 80 g

Maggiorana tritata 1 cucchiario

Aneto tritato 1 cucchiario

Timo tritato 1 cucchiario

Limoni la scorza di 1/2

Sale q.b.

Preparazione:

Preparare il burro aromatizzato sminuzzando le erbe (1) e



grattugiando la scorza di limone, lasciare ammorbidire il burro a temperatura ambiente e quando avrà raggiunto una consistenza cremosa aggiungere il trito di erbe (2), la scorza di limone (3) e il sale.



Intanto pulite il trancio di salmone e tagliatelo in piccoli pezzi (4). Scaldare in una padella un cucchiario di olio con uno spicchio di aglio intero e rosolate per 2/3 minuti i bocconcini di salmone (5), salate e tenete da parte il salmone eliminando l'aglio (6). Ora iniziate la preparazione del risotto: tagliate finemente il porro e fatelo appassire a fuoco basso con due cucchiari di olio in una padella.



Versate il riso a pioggia (7) e tostatelo qualche istante a fiamma vivace girando con un cucchiario di legno. Sfumate con il vino bianco (8) e proseguite la cottura mescolando di tanto in tanto avendo cura che il riso non si attacchi, aggiungendo il **brodo** (vegetale o di pesce) poco alla volta. A metà cottura unite i bocconcini di salmone (9), aggiustate di sale se necessario e quando il riso sarà ben cotto, toglietelo dal fuoco e mantecate con il burro aromatizzato alle erbe e un paio di cucchiari di parmigiano grattugiato, se di vostro gusto.