



CUCINA CON NOI!

Risotto melanzane, provola e pesce spada

INGREDIENTI

320 g di riso carnaroli

180 g di pesce spada fresco

30 g di cipolla rossa di Tropea

olio extravergine d'oliva

40 g di origano fresco

peperoncino

200 cc di vino bianco

80 g di Melanzane Grigliate Orogel

60 g di provolone grattugiato

50 g di burro

2 litri di brodo vegetale

uno spicchio d'aglio

sale e pepe



60



4



Avanzata



Primi Piatti

Preparazione

- 1 Tagliare a listarelle le melanzane, porre in una terrina di vetro e mettere a marinare con olio, uno spicchio d'aglio, l'origano, un pizzico di sale e pepe. Ridurre il pesce spada a cubetti e lasciar insaporire con un pizzico di peperoncino.
- 2 In un fondo di burro e cipolla tritata aggiungere il riso, tostare, bagnare con il vino, far evaporare e unire il brodo bollente poco alla volta.
- 3 Togliere le melanzane dalla marinatura e mettere a scolare. Quando il tempo di cottura del riso avrà raggiunto i dodici minuti, unire le melanzane e lo spada, cuocere ancora per tre/cinque minuti e fuori dal fuoco mantecare con il provolone.
- 4 Quando il risotto risulterà "all'onda", servire fumante.



