



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.

