



CUCINA CON NOI!

Risotto a mantecatura leggera con melanzane grigliate, cubetti di pesce spada e provolone piccante

INGREDIENTI

320 g di riso carnaroli

80 g di Melanzane a fette grigliate Orogel

180 g di pesce spada fresco

60 g di provolone grattugiato

30 g di cipolla rossa

50 g di burro

olio extravergine d'oliva

2 lt di brodo vegetale

40 g di origano fresco

1 spicchio di **Aglia Orogel**

peperoncino

sale

pepe

200 cc di vino bianco Sauvignon



45



4



Facile



Primi Piatti

Preparazione

- 1** Tagliare a listarelle le melanzane, porre in una terrina di vetro e marinare con olio, uno spicchio d'aglio, 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. Ridurre il pesce spada a cubetti e lasciar insaporire con un pizzico di peperoncino.
- 3** Quando il tempo di cottura del riso avrà raggiunto i 12 minuti, unire le melanzane e lo spada, cuocere ancora per 4 minuti e fuori dal fuoco mantecare con il provolone. Quando il risotto risulterà

"all'onda", servire fumante.

