

RISO NERO DI VENERE MANTECATO TROTTELLA DELLA VALLE DEL CHIAMPO

SU SPECCHIO DI VELLUTATA DI PISELLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER VELLUTATA

1 CIPOLLA BIANCA , SEDANO VERDE, 2 PATATE PELATE E TAGLIATE A CUBETTI , 500 GR DI PISELLI FRESCHI, ACQUA Q.B SALE, ERBETTE PROFUMATE . OLIO EXTRA VERGINE

SOFFRIGGERE IL FONDO DI CIPOLLA , SEDANO E PATATE A CUBETTI , POI AGGIUNGERE I PISELLI E COPRIRE CON ACQUA AGGIUSTARE DI SALE E INSERIRE UN MAZZETTO PROFUMATO DI ERBETTE MISTE. CUCINARE CIRCA 15 MINUTI E FRULLARE CON CON GOCCIO D'OLIO

1 TROTA IRRIDEA SALMONATA .

INGREDIENTI.

UN TRITO DI 1 CIPOLLA BIANCA E ROSSA MEGLIO SE TROPEA SEDANO E CAROTE AGLIO UN CUCCHIAIO DI CAPPERI SOTTACETO E CIRCA UNA DECINA DI FILETTI DI ACCIUGHE PREZZEMOLO SALE , PEPE.
OLIO EXTRA VERGINE , BURRO .

PRENDERE LA TROTA EVISCERATA E FRESCA DI GIORNATA, METTERLA IN UNA CASSERUOLA COPRIRLA IN ABBONDANTE ACQUA FREDDA AGGIUNGERE QUALCHE VERDURA TAGLIATA A PEZZI PER IL BRODO SALE E UN BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO.
DEVE CUCINARE LENTAMENTE PER CIRCA 20 MIN. FINCHE' NON SI STACCA FACILMENTE LA PELLE .
TOGLIERLA E RIPORLA IN UNA PIROFILA E CONDIRLA SUBITO CON OLIO LIMONE , PREZZEMOLO MESCOLARE LEGGERMENTE E LASCIARLA RAFFREDDARE .

NEL FRATTEMPO SI PREPARA UNA PICCOLA DADOLATA DI CAROTE SEDANO E CIPOLLA SI ROSOLANO DELICATAMENTE CON OLIO E BURRO, AGGIUNGIAMO I CAPPERI TRITATI E LA ACCIUGHE UN POCO DI VINO BIANCO SI LASCIA FINIRE LA COTTURA PER QUALCHE MINUTO. A QUESTO PUNTO SI UNISCE LA TROTA E SI MESCOLA IL TUTTO DELICATAMENTE .

RISO NERO DI VENERE

CUCINARE 300 GR DI RISO NERO IN ABBONDANTE ACQUA SALATA PER 40-50 MIN.
SCOLARE MANTECARE CON LA SALSA DI TROTA .

ADAGIARE SUL PIATTO LA VELLUTATA DI PISELLI IN MODO DA CREARE UNO SPECCHIO SU CUI POI SI ANDRA' A METTERE IL RISO .

IL PIATTO E PRONTO

DEGUSTATELO..... E SPECIALE.

Chef MAURO ZANCHI Chiampo Ristorante-bar San Lorenzo.

