

Risotto Affumicato (2)

Tostare il riso in un soffritto di cipolla, olio e burro, spruzzarlo con il vino e portarlo a cottura unendo il brodo poco alla volta. Verso la fine unire i filetti di trota e il prezzemolo tritato.

Ingredienti

1 Cipolla
Olio D'oliva
50 G Burro
350 G Riso
Vino Bianco Secco
100 Cl Brodo
100 G Filetti Di Trota Affumicata
1 Ciuffo Prezzemolo

Note

Preparazione: 25 minuti.