

Risotto Affumicato

Mondate lo scalogno, affettatelo a velo e fatelo appassire a fiamma moderata, poi unite met? del salmone tritato grossolanamente. Dopo un paio di minuti buttate il riso, lasciatelo tostare fino a che diventer? traslucido, poi bagnatelo con il vino che farete evaporare. Cominciate ad aggiungere il brodo caldo, uno o due mestoli per volta e cuocete per circa 12 minuti. A questo punto aggiungete al riso la scamorza affumicata tagliata a lamelle e mescolate per farla fondere bene. Cuocete ancora per 6-8 minuti, alla fine regolate di sale, pepate e aggiungete il salmone rimasto a listerelle.

Ingredienti

350 G Riso
150 G Formaggio Scamorza Affumicata
50 G Salmone Affumicato
1/2 Bicchiere Vino Bianco
125 Cl Brodo
1 Scalogno
40 G Burro
2 Cucchiari Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 25 minuti.