

# Risotto Ai Filetti Di Persico

Salare e panare i filetti di pesce con uovo e pangrattato; friggerli nel burro rosso; tenerli in caldo. In una piccola noce di burro tostare il riso; sfumare col vino, quindi aggiungere il brodo in una sola volta, dare una girata e far cuocere coperto senza girare pi?. Predisporre il riso nei piatti singoli, adagiarvi sopra i filetti di pesce e irrorare col burro della frittura.

## Ingredienti

400 G Filetti Di Pesce Persico  
350 G Riso Per Risotti  
75 Cl Fumetto Di Pesce  
1 Uovo  
Pangrattato  
100 G Burro  
1 Bicchiere Vino Riesling  
Sale

## Note

Preparazione: 35 minuti.