

Persicotto

Persicotto



Ingredienti per 4 persone: 32 pz (400 g) di filetti di pesce persico, 90 g di riso Carnaroli, 300 g di burro, aromatizzato al Timoncello del Lago di Como, 270 g di formaggio Grana grattugiato, 2 L di olio per frittura, 2 uova, pangrattato q.b., farina 00 q.b., polvere di timo da guarnizione q.b., brodo vegetale q.b., polvere di timo q.b.

Preparazione

Preparare tutto l'occorrente per la panatura del persico, asciugandolo per bene. Passare i singoli filetti prima nella farina, quindi nelle uova precedentemente sbattute e successivamente nel pangrattato. Infine riporli in una teglia a riposare così che la panatura non si stacchi al momento della frittura.

Scaldare l'olio per utilizzarlo successivamente, quindi iniziare con la preparazione del risotto.

Tostare il riso con un filo di olio, quindi bagnare abbondantemente e con costanza con il brodo fino ad arrivare a cottura.

Nel mentre che il riso cuoce friggere i filetti di persico nell'olio, avendo cura di farli dorare uniformemente.

Poggiarli su abbondante carta assorbente e tornare al risotto che a questo punto ha raggiunto cottura.

Mantecare il risotto con il burro al Timoncello e il Grana, incorporando più aria possibile, quindi impiattare nei vari piatti avendo l'accortezza di stendere per bene il risotto.

Adagiare i filetti di persico a cerchio e spolverare al centro con un poco di polvere di timo.

Frazione San Vito, 356 Tel. 0344 86294

info@ristorantelabaia.it

www.ristorantelabaia.it