

Risotto d'anguilla con Fortana frizzante doc



Via Marconi, 35
 Sede operativa Via Della Vite 2
 44018 Vigarano Pieve (Ferrara)
 Tel. 0532-43123 - Fax 0532-436264
info@mattarelli-vini.it
<https://www.mattarelli-vini.it/>


Fortana Frizzante Doc con Risotto d'Anguilla

200/250 gr. di riso; 2 anguille da 300 gr. cadauna; 70 gr. di formaggio grana; 20 gr. di pecorino romano da grattugiare; 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano; concentrato di pomodoro; noce moscata; sale





Fate pulire l'anguilla al vostro pescivendolo, avendo cura di far togliere la pelle e fai separare la polpa.

La pelle, la lisca e la testa vanno messe a bollire in una pentola d'acqua con sedano, carota e cipolla così da ottenere il brodo che servirà per il risotto.

 In un tegame a parte, soffriggere cipolla con olio, aggiungi del brodo preparato e aggiungi la polpa dell'anguilla a tocchi. Fai cuocere il pesce rendendolo morbido.

A questo punto, alla polpa aggiungi il riso, Delta del Po, mescola e pian piano aggiungi il brodo fino ad ultimare la cottura del risotto. Mescola continuamente e poco prima che il riso giunga a cottura, aggiungi un po' di sale e il concentrato di pomodoro per dare colore. Negli ultimi minuti di cottura, mantecare e aggiungere i due formaggi grattugiati e un pizzico di noce moscata.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Rosa X Emy Spumante Rosè VSQ		10€	si	Lo trovi da...	
Rosa X Emy Spumante Rosè VSQ non filtrato		10€	si	Lo trovi da...	
Fortana Frizzante Doc Bosco Eliceo		6€	si	Lo trovi da...	
Fortana Doc Bosco Eliceo 2019		5€	si	Lo trovi da...	
Baba Fortana IGT Emilia 2019		12€	si	Lo trovi da...	
Philippo Merlot IGT Emilia 2019		11€	si	Lo trovi da...	