

Risotto di Gò “ghiozzo (*Gobius ophicephalus*), popolarmente detto ‘gò”

320 g di riso Carnaroli, 16 ghiozzi ('gò') di media misura, 2 cipolle, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 limone, 1 spicchio d'aglio, 1/2 bicchiere di vino bianco secco brandy, 40 g di burro, olio extravergine d'oliva, Grana Padano grattugiato, farina bianca, pepe

Preparazione

Eviscerate i ghiozzi e lavateli bene con acqua e limone. Diliscate e sfilettate 12 pesci, lasciandone 4 interi per la guarnizione del piatto.



Preparate un brodo di pesce mettendo a bollire per una mezz'ora teste e lische assieme a una cipolla, una carota e una costa di sedano.

Prendete una pentola da risotto e preparate un soffritto con il trito della seconda cipolla e di uno spicchio d'aglio; aggiungete i filetti di pesce, lasciate sfumare mezzo bicchiere di vino bianco secco, aggiustate di sale e pepe, lasciando ancora sul fuoco per un minuto.

Aggiungete il riso lasciandolo tostare per 3 minuti circa, mescolando di continuo di modo che abbia a insaporirsi bene; portate a cottura al dente aggiungendo piccole quantità di brodo.

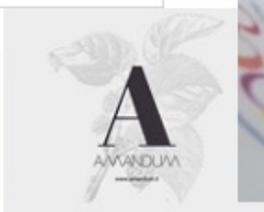
Spegnete la fiamma e mantecate il risotto con burro e formaggio grattugiato; completate con una spruzzata di brandy e il succo di mezzo limone.

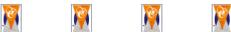
Impiattate, guarnendo ogni porzione con un ghiozzo, che avrete nel frattempo infarinato e soffritto, e una spolverata di prezzemolo tritato.



Azienda Agricola Dai Morars s.s.
Via IX Agosto 4 - 34170 Gorizia
<http://www.amandum.it>
info@amandum.it
329 4934779 - 335242566

Sauvignon 2019 DOP 91/100



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Sauvignon Dop Isonzo 2019		18.20€	si	Lo trovi da...	
Pinot Bianco Doc Isonzo 2019		17€	si	Lo trovi da...	
Merlot Doc Friuli Isonzo 2016		15.50€	si	Lo trovi da...	