

RISOTTO AL MARLIN CON ANETO E ZAFFERANO



Menù-Zutaten

- 35 gr Marlin Affumicato (trancio) - 1B9
- 80 gr Riso Carnaroli - RK1
- q.b. Fumetto di Pesce - BP0
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Preparato in polvere allo zafferano - B90

Zutaten

- 10 g. Cipolla bianca
- 20 ml. Vino bianco
- q.b. Erba Cipollina
- q.b. Aneto fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Per 1 persona

In una padella con un filo d'olio rosolare la cipolla. In seguito, aggiungere il riso e tostare, sfumare con il vino bianco e continuare la cottura con il Fumetto di pesce precedentemente preparato. Quando il riso è quasi a fine cottura aggiungere il marlin tagliato a cubetti, l'aneto tritato e un po' di preparato in polvere allo zafferano. Spegnerne il fuoco e mantecare con un goccio di olio extravergine di oliva. Mettere il coppapasta al centro del piatto e versare il risotto. Decorare con erba cipollina.