

PRIMI PIATTI

Risotto al pesce di lago

Tradizione: Lombardia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pesce misto (carpa, tinca, pesce gatto, anguilla)	1000 g
Riso carnaroli	350 g
Acciughe	2
Prezzemolo	
Aglione	
Olio d'oliva extra-vergine del garda	
Burro	
Sale	

Preparazione

- 1 Pulire ed eviscerare i pesci; lessarli 15 minuti in 200 cl d'acqua salata bollente. Togliere; ricavarne la polpa tenendo da parte quella più bella e soda.
- 2 Filtrare il brodo. Stemperare in olio e burro l'aglio, le acciughe e il prezzemolo tritato; unirvi i pezzi più piccoli di pesce, allungare con 100 cl di brodo; quando bolle gettarvi il riso e cuocere all'onda.
- 3 A fine cottura unire i pezzi di pesce più grandi e servire. La ricetta è piuttosto semplice, ma la pulitura del pesce potrebbe risultare complicata.
- 4 Il consiglio, se li si acquista dal pescivendolo è di farli pulire dal medesimo: poiché si tratta di pesci vitali e resistenti; ad esempio nel pesce gatto, la pinna dorsale può provocare brutte ferite.
- 5 L'anguilla, si sa, non muore mai e ci vuole una mano esperta per trattarla. La tinca e la carpa richiedono un trattamento preliminare: che il pesce, da vivo, ingoi spontaneamente un cucchiaino d'aceto (per togliere il sapore fangoso).