



## INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

1 Branzino (400 g)	½ Limone non trattato
320 g Riso Carnaroli	q.b. Sale e pepe
1 Cipollotto fresco	q.b. Olio evo
½ Bicchiere Vino bianco secco	q.b. Focchetti di burro
1 l Fumetto di pesce	

Per prima cosa **pulire e sfilettare** con le forbici e l'apposito coltello il branzino. Togliere le interiora, la testa, le lisce e la pelle per ottenere 4 filetti. Utilizzare gli scarti (tranne le branchie che danno un gusto amaro) per preparare il **fumetto**. Filtrare il fumetto e tenerlo in caldo. In una risottiera, scaldare l'**olio evo** e far appassire leggermente il **cipollotto** affettato. Aggiungere subito il **riso** e farlo tostare un minuto, mescolando. Sfumare con il **vino bianco**, farlo evaporare e cominciare ad aggiungere con il mestolo il fumetto ben caldo. Continuare a mettere altro brodo ogni volta che quello messo prima viene assorbito e procedere con la cottura per altri 13-14 minuti. Mescolare di tanto in tanto.

Nel frattempo tagliare a striscioline o a cubetti i **filetti di branzino** e grattugiare la **buccia del limone** recuperando solo la parte gialla. Aggiungere la **scorza di limone** quando mancano tre minuti alla fine della cottura e il branzino quando ne manca uno. Terminare la cottura mescolando e togliere la pentola dal fuoco. Mantecare con il **burro** e mescolare energicamente per formare una cremina (riso all'onda). Servire caldo decorando con una fettina di limone e foglioline di prezzemolo.

# RISOTTO CON BRANZINO AL LIMONE