



RISOTTO AI CEREALI PUSTERESI *con salmerino e ortaggi*

Preparazione

1. Mettere a bagno l'orzo e il farro separatamente, lasciandoli in ammollo per un'intera notte. Farli cuocere al dente, sempre separatamente, in acqua non salata. Scolare.
2. Soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungere il riso e farlo tostare fino a che non diventa trasparente. Sfumare col vino bianco e versare il brodo vegetale gradualmente, a mestolate. Cuocere per 16-18 minuti fino ad ottenere una consistenza cremosa.
3. Nel frattempo tagliare le verdure in forme diverse. Aggiungere l'orzo e il farro al risotto durante gli ultimi 5 minuti di cottura.
4. Condire il risotto con sale, pepe, burro e Parmigiano. La consistenza deve essere molto cremosa.
5. Tagliare in 4 pezzi il filetto di salmerino e friggerli nell'olio dalla parte della pelle. Poi girarli e lasciarli cuocere brevemente.

SUGGERIMENTO DI PRESENTAZIONE

Impiattare il risotto, adagiarvi accanto due pezzi di salmerino e guarnire con verdure tenere ed erbe aromatiche fresche.

