



## RISOTTO CO LA TENCA

### Ingredienti:

una tinca di circa 1 Kg.  
350 gr. di riso  
due cipolle  
un ciuffo abbondante di prezzemolo  
400 gr. di biette o coste  
un bicchiere di olio extravergine di oliva  
un bicchiere di vino bianco secco

due noci di burro  
sale e pepe

*Difficoltà*

*Tempo di preparazione*

*Tempo di cottura*



20'

40'

Soffriggere nell'olio extravergine di oliva una cipolla tritata, le biette grossolanamente tagliate e il prezzemolo battuto. Aggiungere la tinca pulita e rosolare bene da ambo le parti, salando e pepando quanto basta. Unire acqua calda (almeno tre litri) e far bollire per circa venti minuti (fino a cottura del pesce). Indi togliere la tinca, spolparla e diliscarla. A parte, in una teglia, soffriggere l'altra cipolla con olio extravergine di oliva, tostare il riso, aggiungendo il vino bianco. Unire man mano il brodo fatto con la tinca. A tre quarti di cottura aggiungere il pesce a pezzetti. A cottura ultimata legare con il burro e servire immediatamente.

*Paride Malfer*

Trattoria "Da Pino 2" - Garda

Classica ricetta gardesana, che Floreste Malfer definisce: «... piatto veramente regale ... sogno dei locali seguaci d'Apicio...» Lo stesso Malfer consiglia, nella preparazione di questo piatto, di preferire maschi di oltre un chilogrammo.

## RISOTTO CON LA TINCA

### Ingredienti:

una tinca di circa 1 Kg.  
una cipolla  
olio extravergine di oliva  
pomodori pelati  
concentrato di pomodoro  
prezzemolo

350 gr. di riso  
sale e pepe

*Difficoltà*

*Tempo di preparazione*

*Tempo di cottura*



30'

oltre 4 h

Lessare la tinca nel classico court-bouillon. A parte far rosolare un battuto di cipolla, aggiungendo quindi pomodori pelati e un po' di concentrato di pomodoro. Aggiungere ancora prezzemolo tritato molto fine, sale e pepe. Bagnare col brodo di cottura della tinca e far bollire per almeno tre ore, aggiungendo man mano altro brodo. Dopo le tre ore di bollitura, versare il riso preventivamente fatto tostare. A tre quarti di cottura del riso, unire a pezzetti la tinca lessata. Correggere la salatura e pepare. Ultimare la cottura e servire «all'onda», mantecato.

*Giorgio Erbifori*

Ristorante "Aurora" - Bardolino