



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

<i>Difficoltà</i>	🍴🍴
<i>Tempo di preparazione</i>	20'
<i>Tempo di cottura</i>	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, spolarla 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

<i>Difficoltà</i>	🍴🍴
<i>Tempo di preparazione</i>	30'
<i>Tempo di cottura</i>	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