



RISOTTO CACIO (CAVALLO) E PEPE, SGOMBRO SOTT'OLIO E PEPERONE CRUSCO

Ingredienti

240 gr riso carnaroli
50 gr burro
200 gr caciocavallo stagionato 1 anno
Pepe al mulinello abb.
40 gr parmigiano
2 scalogni
Olio evo q.b.
Brodo di gallina
2 peperoni cruschi
2 sgombri puliti, sfilettati e spinati
Germogli di ravanello
1 rametto rosmarino

Procedimento

Scottare i filetti di sgombero in padella dal lato della pelle. Immergerli per due ore in olio evo e rosmarino. Asciugarli e tagliarli a pezzettini di 2 cm. Friggere i

peperoni cruschi, asciugarli, lasciarli raffreddare e sbriciolarli.

Tostare il riso in un soffritto di scalogni con poco burro e olio. Allungare con il brodo.

Mantecare con il caciocavallo tagliato a pezzettini di 1 cm, parmigiano, il restante burro, pepe abbondante. Salare.

Coprire e lasciare riposare 3 minuti. Impiattare in una fondina.

Guarnire con tocchetti di sgombro, peperone crusco e germogli.