



RISONI, BURRO E ALICI



Ingredienti

- 100 gr burro
- 60 gr patata
- 200 gr latte
- 50 gr acqua
- 12 gr alici sott'olio
- 20 gr whisky torbato
- 20 gr scalogno
- 100 gr burro a­umicato
- 4 filetti di alici sott'olio

- 250 gr risoni

Procedimento

Far rosolare lo scalogno con il burro, una volta pronto filtrare e tenere solo il burro, far cucinare insieme patata e alici sott'olio, una volta ben rosolate, sfumare con il whisky e aggiungere latte e acqua, far cucinare per 20 minuti, frullare e filtrare. Cucinare in acqua salata i risoni per metà cottura, finire la cottura nella salsa, far asciugare e completare con sopra i filetti di alici sott'olio.