

## Risotto con salmone e pistacchi

Scritto da Antonio Cedrola

---



Ingredienti:

- 360 gr di Riso per risotti (Carnaroli, Vialone nano, ecc.)

## Risotto con salmone e pistacchi

Scritto da Antonio Cedrola

---

- 1 Scalogno
- 200 gr di Salmone affumicato
- 100 gr di Pistacchi
- Sedano/Carota/Cipolla
- Olio EVO
- Sale / Pepe
- Vino bianco secco
- 1 noce di Burro

Preparazione:

## Risotto con salmone e pistacchi

Scritto da Antonio Cedrola

---

- Preparare il brodo vegetale versando dell'acqua fredda in una pentola, aggiungendo poi una costa di sedano, una carota e mezza cipolla, coprire e portare ad ebollizione, poi abbassare la fiamma e far sobbollire per una mezz'ora;



## Risotto con salmone e pistacchi

Scritto da Antonio Cedrola

---

- In una pentola versare dell'olio, mettervi lo scalogno tagliato finemente e farlo stufare aggiungendo un poco di brodo vegetale per evitare che bruci;



- Unire il riso e farlo tostare dopodiché farvi sfumare un mezzo bicchiere di vino bianco e poi

## Risotto con salmone e pistacchi

Scritto da Antonio Cedrola

---

aggiungere il salmone tagliato a pezzettini. Aggiungere man mano brodo vegetale bollente e portare a cottura il riso, regolando di sale;



- A cottura ultimata e fuori dal fuoco, unire i pistacchi tritati grossolanamente e mantecare con il burro;

## Risotto con salmone e pistacchi

Scritto da Antonio Cedrola

---

- Impiattare il risotto, coprire con qualche pezzetto di salmone, con un po' di pistacchi tritati, una macinata di pepe ed un giro d'olio a crudo.

