

## Risotto con spigola e rapa rossa

Scritto da Antonio Cedrola

---



### Ingredienti :

- 2 Spigole medie (350-400 gr.cad.)
- 2 Rape rosse precotte
- 350 gr di Riso per risotto (Carnaroli, Vialone nano,ecc)
- ½ Cipolla
- ½ bicchiere di Vino bianco secco di buona qualità
- Olio EVO

## Risotto con spigola e rapa rossa

Scritto da Antonio Cedrola

---

- Burro
- Sale / Pepe nero
- Prezzemolo / Carota / Sedano / Alloro

Preparazione:

- Sfilettare la spigola e, senza togliere la pelle, farla a cubetti e metterla a marinare con un pizzico di sale, pepe, prezzemolo ed olio.



## Risotto con spigola e rapa rossa

Scritto da Antonio Cedrola

---

- Coprire e tenere in frigo almeno per un'ora.



## Risotto con spigola e rapa rossa

Scritto da Antonio Cedrola

---

- Preparare un fumetto di pesce mettendo, in acqua fredda, gli scarti del pesce e, a pezzettoni, le carote, il sedano, un poco di sale, la mezza cipolla, i gambi del prezzemolo e 2 foglie di alloro.
- Portare ad ebollizione e far sobbollire per circa 40 minuti.
- Fare il risotto in modo tradizionale : olio, trito di sedano, carota e cipolla, tostare il riso, sfumare il vino e portare a cottura bagnando col fumetto bollente.
- A fine cottura aggiungere la spigola a cubetti, le rape tagliate a cubetti piccoli, una macinata di pepe ed una piccola noce di burro.

## Risotto con spigola e rapa rossa

Scritto da Antonio Cedrola

---



Mantecare fuori dal fuoco e servire guarnendo con un ciuffo di prezzemolo

