



## Consorzio di Tutela della I.G.P. Riso Nano Vialone Veronese



# Risotto con il “Barbo”

## Preparazione

### *Per il sugo*

Cuocere il pesce gatto in acqua e spolparlo. Soffriggere la cipolla tritata sottilmente insieme all'aglio e al burro; aggiungere la polpa di pesce, bagnare con il vino bianco, salare e pepare. Cuocere lentamente per circa 20 minuti.

### *Preparazione del risotto*

Mettere sul fuoco l'acqua e portarla ad ebollizione con i dadi e una presa di sale grosso. Quando l'acqua bolle, versare il riso e farlo cuocere per circa 15 minuti (molto morbido). Quando il riso è cotto, aggiungere il condimento e mescolare bene per un minuto. Servirlo e degustarlo subito.

## Ingredienti (6 persone)

- 500 g di Riso Nano Vialone Veronese IGP
- 300 g di polpa di Pesce Gatto
- 150 g di burro
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio di aglio piccolo
- sale, pepe q.b.
- 10 mestoli di acqua
- 2 dadi per brodo vegetale
- 1 bicchiere di vino bianco secco

## Abbinamento vino consigliato

Lugana