





Risotto al salmone affumicato

<https://www.lacucinaimperfetta.com/risotto-al-salmone-affumicato/>



-  Preparazione: **10 min**
-  Cottura: **18 min**
-  Tempo totale: **28 min**
-  Difficoltà: **facile**

 GLUTEN FREE  SENZA UOVA

Il **risotto al salmone affumicato** è un primo piatto elegante e sfizioso **perfetto per i giorni di festa** perchè non è per nulla difficile ma fa fare sempre una bella figura. Il gusto del salmone affumicato è esaltato dal profumo del **gewurztraminer**, un vino che io amo particolarmente e che rende questo risotto ancora più speciale. Volendo potete scegliere anche un altro vino bianco ma fate in modo che sia comunque un buon vino perchè altrimenti il risultato finale ne risentirà. Sono certa che questo risotto piacerà anche a chi non è particolarmente amante del pesce. Se vi piace potete profumarlo con della buccia grattugiata di limone, io ho scelto l'erba cipollina e ci sta davvero molto bene. Un altro risotto delle feste che amo molto e non è per nulla difficile da fare è il [risotto allo champagne](#) ...provateli entrambi e scegliete il vostro preferito!

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 2 PERSONE



- riso carnaroli 160 g
- salmone affumicato 80 g
- gewurztraminer 200 ml
- brodo 600 ml
- burro 35 g
- scalogni 1 piccolo
- sale
- erba cipollina

PROCEDIMENTO

COME FARE IL RISOTTO AL SALMONE AFFUMICATO

1

Preparate il brodo vegetale e nel frattempo tagliate il salmone affumicato in pezzetti non troppo piccoli.



2

Fate fondere 20 g di burro con lo scalogno tritato in una casseruola. Aggiungete il riso e fatelo tostare per qualche minuto.



3

Unite il vino leggermente riscaldato e fatelo evaporare. A questo punto cominciate ad aggiungere il brodo e portate avanti la cottura del risotto mescolando di tanto in tanto.



4

Una volta pronto spegnete la fiamma, mantecate il risotto con i restanti 15 g di burro ed unite il salmone affumicato. Impiattate il risotto al salmone e completate con l'erba cipollina tagliuzzata finemente.



Copyright © 2019 · Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758