

Risotto orata zucchine e mandarino



Ingredienti per 4 persone

320 gr di Riso Carnaroli

400 gr di Filetti di orata

3 Zucchine

1,2 lt di Brodo vegetale

$\frac{1}{2}$ Cipolla

1 Spicchio d'aglio

3 Mandarini bio (succo)

1 Mandarino bio (scorza grattugiata)

Sale, pepe, olio evo q.b.;

PROCEDIMENTO:

Disporre nella pentola un giro d'olio evo, la cipolla tritata e l'aglio intero.

Coprire con MCSD e avviare la cottura per 2 min a fiamma media, poi eliminare l'aglio, aggiungere il riso e tostare a fiamma viva, mescolare ed unire le zucchine tagliate a cubetti, aggiungere tutto il brodo ed il succo dei mandarini e mescolare. Regolare di sale e pepe. Coprire con MCSD e portare a bollore a fiamma viva. Raggiunto il

bollore abbassare la fiamma al minimo e cuocere per 11 min.. Adesso potete aggiungere l'orata tagliata a piccoli pezzi e la buccia grattugiata di un mandarino, coprire con MCSD e proseguire la cottura per 1 min.. Spegnere e lasciare 4 min. in autocottura. Mantecare con olio evo e lasciar riposare per 2/3 min. con MCSD. Servire con una grattata di scorza di mandarino.

Lorena Vecchini