

# Risotto al salmone



## FACILEeBUONO

250 gr di riso  
2 cucchiaini di olio d'oliva  
250 gr di trancio di salmone fresco o scongelato  
1 filetto d'acciuga sotto sale  
1 dado vegetale  
1,5 lt d'acqua

Una ricetta della domenica



Laviamo i tranci di salmone, mettiamoli in pentola nell'acqua e portiamo ad ebollizione. Togliamo il salmone appena inizia a bollire e teniamolo da parte. Aggiungiamo nell'acqua il dado e il filetto d'acciuga e prepariamo il brodo. (È sufficiente un solo dado in quanto il filetto d'acciuga è già saporito e salato.) In un'altra pentola tostiamo il riso nell'olio d'oliva e incorporiamo il brodo man mano che asciuga rimestando spesso.

A cottura ultimata adagiamo il salmone sopra il risotto, togliamo dalla fiamma, copriamo e lasciamo riposare per 5 minuti.

Serviamo il risotto con i tranci di salmone al centro del piatto.

*Il risotto al salmone fresco senza panna, una ricetta della domenica.*