

## SARTU MARE E MONTI

### Ingredienti

- farina (10gr)
- 1 dado da brodo
- latte (20ml)
- burro (140gr)
- prezzemolo
- Brandy (40ml)
- 1 scalogno
- riso (600gr)
- 1 tuorlo d'uovo
- salmone affumicato (100gr)
- porcini freschi (400gr)
- maizena (mezzo cucchiaino)
- filetti di salmone (200gr)
- 1 panini all'olio

### Come si prepara

Per le polpettine: ammorbidire la mollica con poco latte.

Cuocere a vapore il salmone fresco, privarlo delle spine e frullarlo con il salmone affumicato, la mollica di pane, un cucchiaino di farina, il burro morbidissimo, sale e pepe.

Con il composto morbido e cremoso, preparare delle polpettine della grandezza di una noce.

Disporle in una pentola larga e bassa e coprirle di brodo caldo. Farle bollire lentamente per 5 minuti poi spegnere, coprire e tenere da parte.

Tagliare due terzi dei funghi a fettine sottili e il resto tritarli finemente.

Soffriggere in 80 gr di burro, lo scalogno tagliato sottile con i funghi tritati e il riso. Far tostare e irrorare con il brandy poi procedere come un normale risotto irrorando di tanto in tanto con del brodo caldo, ottenuto sciogliendo un dado in mezzo litro di acqua.

Una volta cotto il riso, disporlo in 8 stampini, con il buco al centro, imburrrati, e passarli in forno caldo per 5 minuti.



Soffriggere in 20 gr di burro i funghi tagliati a fettine, poi toglierli dal fondo di cottura, unire il brandy rimasto e la maizena e far addensare.

In ogni piatto mettere uno sformatino di riso con al centro le polpettine e i funghi e servire caldissimi.

**Difficoltà:** 4

**Tempo:** 70

**Gradimento:** 2

## Tags

pesce, mari, monti, sartu mari e monti