



Risotto al salmone "affumicato" - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

vino bianco - limone - cipolla - paprika

Ingredienti per 4 persone:

250 gr di riso Ribe
3-4 fettine di salmone affumicato (circa 100 gr)
1/2 cipolla rossa
50 gr di burro
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1 mestolo di salsa di pomodoro
sale, paprika piccante
la buccia di 1 limone

Procedimento:

Mettere a cuocere il riso, intanto preparare il condimento:
in una padella saltapasta rosolare lentamente la cipolla tritata fine nel burro fuso, e aggiungere il salmone tagliato a pezzettini piccoli.
bagnare col vino e lasciar sfumare, aggiungere la salsa di pomodoro, un pizzico di sale ed un pizzico di paprika.
lasciar sobbollire a fuoco lento per 5 minuti.
scolare il riso, metterlo nella salsina e mescolare per 5 minuti perchè prenda bene il sapore.
prima di servire in tavola cospargere di buccia di limone grattugiata.

