



Ingredienti: (4 persone)

gr. 500 di pesce gatto (2 pesci gatto da 250 gr. cad.)

200 gr. di riso

100 gr. di burro,

50 gr. di parmigiano reggiano,

1 foglia di cipolla,

una manciata di prezzemolo,

1 bicchiere di vino bianco secco.

Lessare il pesce gatto in poca acqua con l'aglio, sedano, alloro, mezza cipolla, prezzemolo, mezzo bicchiere di vino bianco secco, sale. Bollire per circa 10 minuti finché non si sfaldi, quindi scolare e spolare ancora caldo e togliere la pelle. Far soffriggere in un tegame a parte la foglia di cipolla tritata finemente con 50 gr. di burro. Prima che la cipolla prenda colore, unire il riso, far insaporire, spruzzare di vino bianco, lasciare evaporare e far cuocere lentamente, aggiungendo pian piano il brodo in cui è stato cotto il pesce, passato al colino. A metà cottura unire il pesce cotto (a piacere si può aggiungere mezzo dado sciolto in poca acqua calda). A cottura ultimata aggiungere il burro rimasto, il parmigiano grattugiato e poco prezzemolo tritato. Servire subito.

Ricetta tratta dalla pubblicazione della camera di Commercio di Perugia "Sapori di una terra"