

19-Coroncine di sogliola con riso

Autore: La cucina italiana 12/1995 pag.57

Ingredienti: per 8 persone Riso 400g, Panna liquida 200g, 2 Sogliole
Odori (carota, scalogni, sedano, alloro), Burro, cerfoglio, zafferano, vino bianco secco,
olio d'oliva, sale, pepe nero in grani

Spellate e sfilettate le sogliole. Con gli scarti dei pesci (pelli e lische), fatti bollire per 15' in un litro di acqua aromatizzata con gli odori, un goccio di vino, un pizzico di sale, qualche grano di pepe, preparate del fumetto, filtratelo e tenetelo da parte.

Soffriggete quindi uno scalogno tritato in un filo di olio; unite il riso, tostatelo a fuoco vivo, sfumatelo con dito di vino e fatelo cuocere a risotto, con il fumetto, aggiunto poco per volta. Alla fine, dopo circa 12', quando il risotto sarà ancora piuttosto consistente, mantecatelo con una noce di burro, una bustina di zafferano, aggiustatelo di sale e lasciatelo intiepidire. Imburrate abbondantemente 8 stampini per crème caramel di cm 11 di diametro, rivestitene il bordo interno con i filetti di pesce, riempiteli con il risotto pressandolo bene, quindi immergeteli in un bagnomaria caldo; coprite il recipiente con un foglio di alluminio e passate il tutto in forno a 200°, per 15' circa. Intanto, in una casseruolina, fate bollire un mestolo di fumetto, 70g di vino, la panna finché il tutto si sarà ridotto a salsina sciropposa; insaporitela con sale, pepe, cerfoglio tritato e versatela sulle coroncine di riso, già sformate e accomodate nel piatto da portata.