

LA RICETTA

Risotto al pesce persico

CULTURA

11_07_2022



Il luogo natale di Benedetto Antelami è la bellissima Val d'Intelvi. La Val d'Intelvi, o Valle Intelvi, è situata in provincia di Como, in prossimità del confine con la Svizzera.

La valle è formata da due rami principali: uno meridionale, percorso dal torrente Telo che sbocca nel Lago di Como ad Argegno, e uno settentrionale, percorso dal Telo di Osteno che sbocca nel Lago di Lugano a Osteno. I due rami sono separati dalla Sella di

San Fedele, a quota 735 metri.

La cucina locale è ricca e varia, caratterizzata da ingredienti tipici della montagna, ma anche provenienti dalle acque circostanti (Lago di Como e vari fiumi). Perciò, i pesci di lago e di fiume, ma anche i formaggi, le carni (manzo, asino, pollame, cacciagione) sono i protagonisti di questa gastronomia.

Oggi assaggeremo un buon risotto al pesce persico, che è un animale molto interessante: a differenza di altre varietà di pesci della sua famiglia (i percidi), ha abitudini diurne e può arrivare fino a 21 anni di età. Quando è giovane si ciba di plancton, ma diventa poi predatore di altri pesci in età adulta. Il pesce persico ha carni squisite e in Italia è oggetto di pesca professionale soprattutto nei grandi laghi del Nord (Lago di Garda, Lago Maggiore, Lago di Como, Lago d'Iseo e Lago d'Idro), nei laghi vulcanici del Centro Italia e anche in alcuni bacini artificiali del Meridione come il Lago Arvo, in Calabria.

LA RICETTA: Risotto al pesce persico

Ingredienti per 4 persone

800 g di filetti di pesce persico

350 g di riso Carnaroli

1,5 l di brodo

Una cipolla

100 g di burro

Una manciata di foglie di salvia

2 cucchiaini d'olio d'oliva

6 cucchiaini di farina

Un bicchiere di vino bianco secco

Una pera tagliata a fettine sottili, essiccate leggermente su una teglia al forno

Preparazione

Sbucciate la cipolla e tritatela; soffriggetela in una casseruola con un cucchiaino d'olio

d'oliva e due noci di burro e, quando comincia a dorare, tostatevi il riso, mescolando.

Sfumate il riso con il vino bianco secco, poi bagnatelo con un mestolo di brodo bollente.

Portatelo a cottura, aggiungendo il restante brodo. Eventualmente aggiustare il sale (ma forse non ne serve altro, essendo il brodo già salato).

Lasciate cuocere, mescolando di tanto in tanto, fino al completo assorbimento del brodo.

Mentre il riso cuoce, salate e pepate leggermente e poi infarinate i filetti di pesce persico. Sciogliete in una larga padella un cucchiaio di olio d'oliva con metà del burro rimasto e qualche foglia di salvia. Friggete i filetti di pesce nel burro spumeggiante, poi scolateli insieme alle foglie di salvia e metteteli da parte.

Sciogliete il rimanente burro nella stessa padella, con altre foglie di salvia; fatele appena appassire, cuocendo finché il burro diventa color nocciola. Versate il riso nei piatti o in un vassoio di portata, disponetevi sopra i filetti dorati e le fettine di pera essiccate.

Decorate con erbetto di vostro gusto, per il colore (io ho messo salvia e prezzemolo).

Irrorate tutto con il burro nocciola. Servite subito ben caldo.

(Liana Marabini)