

Antipasti:

Coppa cotta nel vino rosso
Tronchetti di pesce gatto in carpione

Primi:

Risotto di fiume ai sapori dell'orto

Secondi:

Anatra al ginepro
Bocconcini di filetto di pesce gatto e pesciolini fritti
con polenta

Dolci:

Semifreddo al torrone

Caffè**Vini:**

Pinot bianco
Lambrusco mantovano

Acqua minerale frizzante e non**Piatto da valutare****Risotto di fiume ai sapori dell'orto**

Ricetta per 4 persone

Ingredienti:

300 gr. di filetti di pesce bianco (carpa, tinca, persico), 2 cucchiari di olio extra vergine d'oliva, 320 gr. di riso, 1 cucchiario di origano, 1 lt. di fumetto di pesce, 1 noce di burro, 1 bicchiere di vino bianco, 1 carota a julienne, 1 zucchina a julienne, 1/2 cipolla tritata, prezzemolo tritato finemente, 1 cucchiario di concentrato di pomodoro, parmigiano grattugiato, 3 cucchiari di panna da cucina.

Procedimento:

In una casseruola soffriggere la cipolla tritata, la carota e la zucchina precedentemente tagliate a julienne. Unire il misto di filetti di pesce tagliati a pezzi grossolani e cuocerli per alcuni istanti. Aggiungere il riso e dopo circa due minuti bagnare il tutto con del vino bianco. Continuare bagnando il riso con il fumetto di pesce. A metà cottura aggiungere il concentrato di pomodoro, il cucchiario di origano e la panna da cucina. Quando il riso è cotto togliere la casseruola dal fuoco e mantecarlo con una noce di burro ed il parmigiano grattugiato. Servire con una spolverata di prezzemolo fresco.