Risotto con finocchi al profumo d’arancia

scritto da Mirko Achermann | 21 Ottobre 2021

Per 4 persone

Ingredienti:

- 300 gr di riso Arborio o Carnaroli
- 2 finocchi una piccola cipolla
- Una cucchiaiata di scorza d’arancia non trattata grattugiata
- 4 fettine di petto d’anatra affumicato
- Vino bianco amabile
- 1 lt di brodo vegetale
- 50 gr di burro
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Pulite i finocchi, eliminate le guaine esterne, lavateli e tritateli tenendo da parte qualche fettina sottilissima e i ciuffi verdi.

Sbucciate la cipolla, tritatela e fatela appassire in 30 grammi di burro, aggiungete i finocchi tritati e lasciateli insaporire dolcemente per 5 minuti.

Unite il riso, tostatelo per un minuto a fuoco medio, aggiungete un cucchiaio di vino, fate evaporare, bagnate con 2 mestoli di brodo bollente e proseguite la cottura, sempre mescolando e aggiungendo man mano il brodo necessario.

Al termine, regolate di sale.

Taliate le fettine di petto d’anatra a bastoncini sottili dopo aver eliminato la parte grassa.

Togliete il risotto dal fuoco e mantecatelo con il burro rimasto.

Aggiungete le fettine di finocchio crudo, i bastoncini di petto d’anatra e la scorza d’arancia, spolverizzate con i ciuffetti verdi del finocchio, una manciata di pepe e servite subito.