



Vizio & Sfizio

CAPESANTE SU FRITTELLE DI RISO (primo)

INGREDIENTI (per 4 persone)

12 capesante

200 gr. riso Carnaroli (Riseria Ferron)

2 l. brodo vegetale

100 gr. salvia, 2 cucchiari prezzemolo tritato, succo di 1 limone

2 uova

200 gr. farina bianca (Mulino Marino)

1,5 dl. birra, 10 gr. lievito birra, 30 gr. bottarga

olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Lessate il riso nel brodo per 25 minuti; scolatelo ed amalgamatevi le uova (attenzione a non farle cuocere), la farina, la birra, la salvia tritata ed il lievito di birra sbriciolato. Regolate di sale e pepe e fate riposare per un'ora in luogo tiepido. Trascorso il tempo indicato, mescolate di nuovo e friggete il composto a cucchiaiate in olio bollente sino a doratura (serviranno 3 o 4 minuti per parte). Sgocciate su carta assorbente e tenete in caldo. Versate in una padella 3 cucchiari di olio e scaldatelo con il prezzemolo e la bottarga. Cuocetevi le capesante due minuti per parte, spruzzate con il succo di limone e fate insaporire ancora qualche istante. Regolate di sale (la bottarga è già salata) e servite con le frittelle di riso.

Buon Appetito !!!