

Risotto tradizionale all' #anguilla di Comacchio

Ingredienti: 500 gr. di riso. 1 Kg. circa di anguille; una costa di sedano; una cipolla media; 1 carota; mezza noce moscata; 1 dado per brodo, 6 cucchiaini di pomodoro passato; 50 gr. di pecorino; 150 gr. di parmigiano grattugiato; qualche cucchiaino di olio, sale.



Preparazione: Spellare e spinare le anguille, prelevandone la polpa. Mettere le spine e la pelle in una pentola con acqua, sedano, cipolla, carota e farne un brodo.

Soffriggere 50 gr. di cipolla in poco olio ed aggiungere la polpa delle anguille assieme ad un quarto di litro di acqua.

Dopo circa mezz'ora, quando la polpa avrà raggiunto il giusto punto di cottura, passare il tutto con passaverdura. In un tegame unire l'anguilla passata ed il riso ad un quarto di noce moscata, una scorza di limone grattugiata e un po' di concentrato di pomodoro. Far bollire, aggiungendo di volta in volta il brodo ottenuto con le frattaglie e le verdure, fino a cottura. Poco prima di togliere dal fuoco, condire con il pecorino ed il parmigiano. Servire il risotto caldissimo.