



ZENATO®

**Pubblicazione:** Top Restaurants  
Verona e Lago di Garda

**Luogo:** Italia

**Data:** 1 giugno 2024



Vini abbinati alla ricetta:  
Lugana Doc Riserva Sergio Zenato

### RISOTTO CON TINCA

Ricetta dello Chef Paolo Bazzoli

Tempo di cottura 20 minuti

Difficoltà Semplice

Quantità 4 persone

#### Ingredienti

300 g riso Valone Nano  
300 g polpa di Tinca  
1 scalogno  
500 g di erbatte (bianco)  
150 g parmigiano grattugiato  
200 g burro  
olio extra vergine di oliva  
sale  
pepe

#### Preparazione

Risottare con olio lo scalogno e le biette in una casseruola. Aggiungere la polpa di tinca e cuocere per alcuni minuti. Aggiungere il riso e sfumare con del vino bianco, cuocere a fuoco vivo aggiungendo brodo al bisogno per 13 minuti (in base alla cottura del riso), regolare di sale e pepe. Togliere dal fuoco il riso e aggiungere il parmigiano e il burro, coprire la casseruola con canovaccio e coprire per 2/3 minuti. Mescolare e servire all'onda. Decorare con prezzemolo fresco e olio evs.