

Risotto con filetti di pesce persico

Pubblicato: Martedì 28 Febbraio 2006

✖ Il **pesce persico**, che a dispetto del nome è una varietà autoctona, viene pescato con la tirlindana, vecchio metodo dei **pescatori professionisti** che applicano a lunghi fili di rame finali in nylon a cui sono attaccati "cucchiaini" ondulanti, vale a dire esche artificiali in metallo. Questo tipo di pesca avviene con la barca, così come quello tradizionale con le reti, specialmente nei grandi bacini prealpini, come il Verbano o il Lario.

La **pesca sportiva** comprende l'impiego di esche naturali, soprattutto il verme di letame, la larva di mosca carnaria o il pesce vivo, meglio se alborella. Questa specie, **attratta da tutto ciò che è in movimento e luccica**, si può pescare anche con esche artificiali. In particolare sono indicati i cucchiaini rotanti di medie dimensioni, o pesci finti leggermente piombati a mezza stagione, galleggianti, sempre con forme neutre o argentati, nel periodo estivo. E' un pesce molto vorace, ma il recupero va compiuto con delicatezza in quanto l'apparato cartilagineo della bocca si rompe facilmente.

Per cucinare il pesce persico, una delle prede più pregiate dai pescatori dei nostri laghi, suggeriamo **questa ricetta che unisce la tradizione del risotto** alla delicatezza del persico.

Risotto con filetti di pesce persico (per 6 persone)

Ingredienti

800 gr – filetti di pesce persico
100 gr – burro
25 gr – farina
12 foglie di salvia
500 gr – riso
1,5 litri – brodo vegetale
1,40 gr – cipolla
1/2 bicchiere – vino bianco secco
sale q.b.

Preparazione

Tritare la cipolla finemente e rosolarla in una casseruola con 40 g di burro; aggiungere il riso, mescolare e, quando è ben caldo, versare il vino, lasciandolo evaporare, sempre rimestando con un cucchiaino di legno; (nel frattempo) preparare un brodo vegetale bollente. Aggiungere il brodo con un mestolo, poco alla volta, continuando a rimestare; portare a termine la cottura nel tempo necessario (15-20 minuti).

Nel frattempo rosolare una parte della salvia in una parte del burro rimanente (40 g); infarinare in un piatto i filetti di pesce persico; friggerli con burro in una padella fino a colore dorato; estrarre i filetti e tenerli in caldo; a cottura ultimata del riso, adagiarlo su un piatto da portata e disporvi i filetti a corona; riscaldare un po' di burro (20 g) con il resto della salvia eversare sopra il risotto; servire ben caldo

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it