



Ristorante Due Spade
Via Delle Filerine 2/a - Cernusco sul Naviglio
www.ristoranteduespade.it
email: infotiscali@ristoranteduespade.it
Tel. 029249200
Mobile 3382105661

Zuppa di carote con riso selvatico, storione e dragoncello

INGREDIENTI (10 persone): 1 kg di carote, 100 gr di burro, 350 gr di riso selvatico, 500 gr di filetto di storione senza pelle, 1 mazzo di dragoncello, 10 spicchi di pomodori confit.

PROCEDIMENTO: Cuocere il riso per 50 minuti in acqua in ebollizione, quindi scolarlo. Pelare e tagliare a rondelle le carote e metterle a bollire in 2 litri di acqua. Quando sono morbide frullare con la loro acqua con un frullatore a immersione, aggiungere il burro. Mettere nella crema così ottenuta lo storione tagliato a dadini di mezzo centimetro di diametro. Far cuocere a fuoco lento per 5 minuti, unire il riso e servire in una fondina, guarnire con le foglie di dragoncello e pomodori confit.