

## RISSOTTO DE BACALLÀ AMB CARXOFES



### **INGREDIENTS:** *(Per 4 persones)*

#### **PEL FUMET**

- 1 kg. de morralla
- 1 got de vi blanc
- Verdures: all, ceba, porro, api, pastanaga i tomàquet

#### **PER LA RESTA**

- 1 got de vi blanc
- Dues cebes de figueres tallades brunesa
- 500 gr. d'arròs
- 4 carxofes pelades i tallades
- 600 gr. de bacallà dessalat (400 gr. a peces de 100 gr. i 200 gr. esqueixat)
- 4 nous de mantega
- Una punta de parmesà ratllat
- Sal
- Pebre blanca
- Ciboulet picat



### **ELABORACIÓ:**

#### **PEL FUMET DE PEIX**

1. Posem les verduretes i el peix a coure amb oli calent dins l'olla fins que agafi un xic de color.
2. Afegim el vi i quan hagi reduït l'alcohol hi afegim l'aigua.
3. Deixem bullir una mitja horeta i un cop colat rectificuem de sal.

#### **Mentre el fumet bull!!!**

1. Tallem la ceba de figueres o xalota o brunesa i en una cassola la fondegem.
2. Afegim l'arròs i deixem que agafi un color rosset tot remenant.
3. Reduïm un got de vi blanc.
4. Li aboquem les carxofes li anem afegint el fumet poc a poc a mida que anem remenant i se'l va veient.
5. Quan ja és al punt grenyal i textura cremoseta li incorporem la mantega, el bacallà esqueixat i parmesà ratllat.