

PRIMI PIATTI

Risotto al curry con gamberetti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Il risotto al curry con gamberetti è un primo piatto davvero interessante, un risotto dagli aromi esotici grazie alla presenza del curry. Il curry altro non è che un mix di spezie tipico della cucina indiana. Ogni famiglia al proprio mix di spezie personale e ciascuno potrà inventare il proprio curry scegliendo tra le spezie più o meno aromatiche, piccanti o speziate.

In questo caso abbiamo voluto aggiungere anche un ingrediente davvero sfizioso: dei gamberetti freschi sgusciati che si cuoceranno insaporendosi per bene con il risotto al curry. Un primo piatto che soddisferà i vostri amici più golosi e potrete tranquillamente servirlo in qualsiasi occasione

poiché grazie ai suoi colori e ai suoi ingredienti si presenta anche in modo molto molto gradevole.

INGREDIENTI

RISO Carnaroli, Vialone Nano - 320 gr

SCALOGNO 1

CURRY raso - 1 cucchiaino da tavola

BRODO VEGETALE 1 l

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

GAMBERETTI già sgusciati - 300 gr

PREPARAZIONE

1 Per realizzare il risotto al curry con gamberetti dovrete partire dallo scalogno che dovrete tritare non troppo finemente dato che questo tipo di verdura tende a bruciarsi molto velocemente.

Fate scaldare un fondo di olio extravergine d'oliva in una padella, quindi aggiungete lo scalogno e fatelo soffriggere a fuoco moderato.

2 Quando lo scalogno si sarà leggermente appassito aggiungete un mestolo di brodo affinché lo scalogno si possa cuocere senza bruciare. Aggiungete anche il curry per realizzare una sorta di salsa che andrà successivamente ad aromatizzare ed insaporire il risotto.

Qualora la salsa fosse troppo densa, aggiungete un altro mestolo di brodo.

Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati, togliete la pentola dal fuoco e mettetela da parte per utilizzarla successivamente.

- 3 Versate un giro generoso d'olio extravergine in una padella, fatelo scaldare e aggiungete il riso che dovrete tostare fino a renderlo leggermente dorato. Iniziate la cottura aggiungendo via via del brodo e portate il riso a cottura.
- 4 Circa a metà cottura del risotto, aggiungete la salsa al curry messa da parte e terminate la cottura con successive aggiunte di brodo quando necessario.
- 5 A 5 minuti dal termine della cottura è il momento di aggiungere i gamberetti sgusciati e portateli a cottura. Assaggiate e regolate di sale. Al termine della cottura mantecate il risotto con l'olio extravergine d'oliva e aromatizzate con la scorza grattugiata del lime e il succo di lime.

Servite il risotto al curry con gamberetti ben caldo.