

PRIMI PIATTI

Cestini di risotto di pesce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

4 cestini di formaggio
200 g di riso
300 g di calamari freschi
200 g di code di gamberi grigi (conservarne
4 intere a parte)
200 g di filetto di persico
brodo granulare di pesce
aglio
prezzemolo
1 bicchiere di vino bianco
4 fettine di pancetta al pepe nero
parmigiano reggiano q.b.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Versare un filo d'olio d'oliva in una padella, rosolarvi l'aglio e tostare leggermente il riso.



3 Aggiungere, quindi, il pesce persico e i calamari ridotti a tocchetti.



4 Aggiungere il brodo precedentemente portato a bollore.



5 Lasciar cuocere il tutto per circa 10 minuti aggiungendo il brodo, se e quando necessario.

Nel frattempo, scaldare in una pentola un goccio di olio e uno spicchio d'aglio ed aggiungervi 4 code di gambero.



6 Lasciarle rosolare per 5 minuti girandole ogni tanto.

Toglierle dal fuoco e lasciarle raffreddare a parte.

Una volta raffreddate, rivestirle con una fettina di pancetta al pepe nero.

Quando mancano 7-8 minuti al termine della cottura del riso, aggiungervi le code di

gambero (anche queste ridotte a tocchetti) e sfumare con il vino bianco.



- 7 Scaldare nuovamente la padella utilizzata per le 4 code e, quando è rovente, unirvi i gamberi con la pancetta a rosolare, devono diventare croccanti.



- 8 Terminata la cottura, impiattare.

Mantecare il riso con il burro e una leggerissima spolverata di formaggio grattugiato.

Disporre il cestino croccante al centro del piatto e riempirlo con il riso, aggiungere due gamberi croccanti, spolverare con il prezzemolo e aggiungere un filo d'olio di oliva.



Ricetta per 2 persone.

NOTE