

PRIMI PIATTI

Risotto agli scampi profumato al limone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

200 g di riso carnaroli
500 g di scampi freschi
1 cipollina piccola
buccia di 1/2 limone
1 bicchiere di vino bianco
1 noce di burro
50 g di pecorino romano
1 dado
acqua q.b.
olio extravergine d'oliva
noce moscata.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Tagliare la cipolla a fettine sottili e farla soffriggere nell'olio.

Aggiungere il riso, tostarlo, quindi sfumarlo col vino.

Far evaporare il vino e cuocere il riso aggiungendo, poco per volta, l'acqua.

A metà cottura, aggiungere la buccia del limone tagliata a striscioline.

Sgusciare gli scampi tenendoli da parte e scottando i due più grossi.

A fine cottura, aggiungere al riso gli scampi tagliati a pezzetti, una noce di burro e il pecorino romano grattugiato.



Ricetta per 2 persone.

NOTE