

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