

PRIMI PIATTI

# Risotto agli scampi

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

400 g di riso carnaroli  
500 g di scampi freschissimi  
100 g di scalogno  
sedano  
carote  
cipolle  
1 mazzetto di prezzemolo  
vino bianco  
brandy  
300 g di pomodori da sugo.

## PREPARAZIONE

**1** Pulire gli scampi.



- 2 Dopo aver staccato la testa, sgusciarli a crudo schiacciando la corazza e tirando fuori la coda.



- 3 Togliere il filetto nero dell'intestino, incidendo sul dorso.



4 Condire le code così pulite con olio, sale e pepe.



- 5 Conservarne alcune per gli stampini (1 scampo per ogni commensale), mentre tagliare le altre a pezzetti, andranno nella mantecatura del risotto.

Preparare il brodo, facendo, innanzitutto, rosolare e stufare sedano, carote, cipolle e prezzemolo. Unire tutte le teste e gli scarti degli scampi.



- 6 Spezzare le chele con lo schiaccianoci per facilitare l'insaporimento del brodo.



**7** Aggiungere, successivamente, del brandy.



**8** Dopo averlo fatto scaldare un pochino, piegare la casseruola verso il fuoco e far prendere fuoco al brandy.



9 Lasciar bruciare tutto il brandy.



10 Versarvi, quindi, dell'acqua fredda.



**11** Lo shock termico favorisce l'eliminazione delle impurità che vengono a galla per cui è possibile schiumare il brodo.



**12** Aggiungere i pomodori spaccati (con la buccia). Dal momento in cui prende il bollore, fare sobbollire per non più di 20 minuti.

Rivestire gli stampini.

Per ogni piatto si considera una coda che viene tagliata per lungo. Le due metà si dispongono, su un foglio di pellicola trasparente, a forma di ciambella.



13 Adagiarvi sopraa un secondo foglio di pellicola.



14 Batterle con un batticarne per appiattirle e formare un cerchio.



15 Quindi, togliere uno dei due fogli di pellicola.



16 Coprire, con le code appena appiattite, il fondo di uno stampino di stagnola monoporzione, lasciando la pellicola la quale dovrà essere a contatto con lo stampino d'alluminio.



**17** Preparare il risotto.

Mettere in padella l'olio e lo scalogno affettato, quindi farlo appassire, se si dovesse asciugare troppo aggiungere del brodo. Quando lo scalogno si è stufato aggiungere il riso.



**18** Farlo tostare per 2-3 minuti.



**19** L'amido e gli zuccheri del riso si sciolgono formando una corazza intorno al chicco che, quindi, diventerà più resistente. Sgrassare con un po' di vino bianco a temperatura ambiente o tiepido, altrimenti, rovinerebbe i chicchi di riso.



**20** Far cuocere il riso aggiungendo il brodo (non troppo altrimenti il riso si lessa).



**21** Usare sempre il colino per aggiungere il brodo.

Quando il riso è quasi cotto (l'anima bianca interna del riso deve ridursi a circa un quarto del chicco), spegnere e mantecare aggiungendo i pezzi di polpa di scampo, sale, pepe e prezzemolo.



**22** Quindi coprire la pentola facendolo riposare per 3-4 minuti.

Si può aggiungere una grattatina di buccia d'arancia, a piacere.

Distribuire il riso negli stampini.



23 Capovolgere, infine, lo stampino nel piatto.



24 Rimuovere lo stampino e la pellicola trasparente.



