

PRIMI PIATTI

# Risotto al radicchio rosso e gamberoni

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Un primo raffinato e ricco: proprio quello che ci vuole per la cena della Vigilia! Avrete un piatto bello da vedere ed ottimo da mangiare...

## INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr  
RADICCHIO 400 gr  
GAMBERONI 12  
BRODO VEGETALE 2 l  
SCALOGNO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 In una risottiera (o casseruola) fate rosolare il radicchio rosso e lo scalogno, precedentemente tagliati finemente.



- 2 Aggiungete il riso e fatelo tostare bene.



- 3 Continuate la cottura bagnando poco per volta con il brodo e aggiustando di sale.



4 Nel frattempo sgusciate i gamberoni; unitene la metà, tagliati a pezzi, al riso un paio di minuti prima di ultimarne la cottura.



5 Mantecate, infine, con una noce di burro.



6 Nel frattempo spadellate le code rimaste, in poco olio e aglio.



7 Servite il risotto con le code spadellate a guarnizione.