

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 elegante primo, ottimo per un invito in cui tenete a fare bella figura senza per questo passare tutto il giorno in cucina.

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 240 gr
RADICCHIO ROSSO DI TREVISO 400 gr
GAMBERONI 12
BRODO VEGETALE 2 l
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
BURRO
SCALOGNO 1
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.