

PRIMI PIATTI

Risotto all'aragosta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Un primo piatto gustoso e delicato, ottimo per aprire la cena della Vigilia di Natale: l'aragosta fa sempre festa!

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr
ARAGOSTA oppure 2 piccole - 1
PANNA 200 gr
BRANDY 1 bicchierino
PASSATA DI POMODORO 200 gr
CIPOLLE 2
CAROTE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

1 Sgusciate le aragoste e mettete i gusci in una casseruola con l'acqua, la carota, la cipolla e i

gambi del prezzemolo, per preparare un fumetto.



- 2** In una padella, con l'olio, rosolate mezza cipolla tritata, aggiungete le aragoste e lasciatele rosolare a fiamma dolce per 5 minuti.



- 3** Sfumate con il brandy e lasciate evaporare la parte alcolica.



- 4 Aggiungete il pomodoro e continuate a cuocere per altri 10 minuti sempre a fiamma dolce, insaporite di sale e di pepe bianco.



- 5 Aggiungete la panna e mantecate il tutto fino ad ottenere una salsa cremosa.



6 In una risottiera rosolate l'altra metà della cipolla, tritata, aggiungete il riso e lasciatelo tostare.



7 Bagnate il riso con il fumetto preparato precedentemente.



- 8 A metà cottura del riso aggiungete la salsa con l'aragosta, continuate a cuocere fino a cottura del riso.



- 9 Servite il risotto con l'aragosta affettata e una spruzzata di prezzemolo tritato.