

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 risotto dal gusto delicato ottimo per un pranzo importante, la preparazione è molto semplice, il risultato assicurato.

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr
ARAGOSTELLE di circa 400 g l'una - 2
PANNA 200 ml
BRANDY 1 bicchierino
PASSATA DI POMODORO 200 gr
CIPOLLE 2
CAROTE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
PREZZEMOLO 1 ciuffo
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.