

PRIMI PIATTI

Risotto all'astice

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g di riso
2 astici
400 g di pelati
1 cipolla
1 bustina di zafferano
100 g di panna da cucina
brandy
1 carota
1 costa di sedano
prezzemolo.

PREPARAZIONE

- 1** Pulire gli astici, aprirli e tagliare a pezzi la polpa della coda e le chele.
I resti degli astici pulirli e metterli in una pentola con le verdure e acqua per preparare un brodo.
Nel frattempo mettere una cipolla tritata in un tegame con del burro e far soffriggere,

quando inizia a colorare aggiungere la polpa di astice ed il brandy e far evaporare.

A questo punto aggiungere il riso ed i pelati schiacciati, cuocere aggiungendo quando serve il brodo di astici.

Quando il riso è quasi pronto unire la bustina di zafferano e la panna e terminare la cottura.