

PRIMI PIATTI

Risotto alla crema di scampi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Delicato e profumato, questo risotto è perfetto per un invito a cui tenete particolarmente, ma perchè no, anche se avete voglia di coccolarvi a tavola!

INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 360 gr

SCAMPI 400 gr

CIPOLLE 1

VINO BIANCO ½ bicchieri

PANNA 5 cucchiari da tavola

BRODO DI PESCE 1 l

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite e sgusciate tutti gli scampi.

In una casseruola fate appassire la cipolla tritata con un po' di olio d'oliva e sale e pepe.

Aggiungete gli scampi e lasciateli rosolare un po'.



2 Versate mezzo bicchiere di vino bianco secco e un po' di acqua.



3 Lasciate cuocere a fuoco basso per una decina di minuti finché gli scampi non saranno divenuti teneri e il fondo di cottura si sarà ridotto quasi del tutto.
Tenete da parte alcune code e frullate tutto il rimanente, compreso il fondo di cottura, sino ad ottenere una crema alla quale aggiungerete un trito di prezzemolo e 4-5 cucchiari di panna da cucina.



- 4 Preparete il risotto normalmente: rosolate il trito di cipolla in un po' di burro e tostatevi il riso.



5 Sfumatelo con del vino bianco secco e portatelo a cottura con del brodo di pesce.



6 Quando il riso risulta ancora al dente, aggiungete la crema di scampi, mescolate il tutto e ultimate la cottura.



- 7 Servite ben caldo, decorando con qualche coda di scampo tagliato a fettine o lasciato intero e qualche fogliolina di prezzemolo.