

PRIMI PIATTI

Risotto alla polpa di granchio, pomodorini e gamberi

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il risotto alla polpa di granchio, pomodorini e gamberi è un primo piatto molto saporito e gustoso, perfetto per chi ama le portate a base di riso e cerca sempre nuovi modi per farle. Ecco come farlo in maniera perfetta!

Pregustate una crociera Royal Caribbean preparando a casa uno dei piatti che potrete assaporare a bordo! Per il racconto della crociera, andate [qui](#).

Per maggior informazioni cliccate [qui](#).

PER L'OLIO AROMATIZZATO

PREZZEMOLO 1 ciuffo

BASILICO 2 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite ed eviscerate i gamberi e metteteli in una ciotola.

Aggiungete i carapaci e le teste al brodo di granchio realizzato con il guscio del granchio.



2 Tritate grossolanamente la maggior parte delle code di gambero. Conservatene alcune intere, vi serviranno più avanti nella ricetta.



- 3** Prendete una padella con un bel giro d'olio, uno spicchio d'aglio in camicia, aggiungete il trito di gamberi e fate rosolare per un minuto.

Sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco, aggiungete un pizzico di sale e lasciate cuocere a fiamma vivace per far evaporare la parte alcolica del vino.



- 4** Finita la cottura, trasferite i gamberi con il sughetto di cottura in una ciotola togliendo l'aglio e mettete da parte.

Fate tostare il riso in una casseruola insieme ad un bel giro d'olio extravergine d'oliva ed una noce di burro.



- 5** Mentre il riso sta tostando, filtrate il brodo di granchio e il brodo di pesce aiutandovi con un colino a maglie fitte.



- 6** Quando i chicchi di riso saranno traslucidi, bagnateli con il brodo filtrato in quantità sufficiente a coprire tutto il riso.



7 Aggiungete la polpa di granchio e i gamberi cotti in precedenza.

Lasciate cuocere il tutto con successive aggiunte di brodo, se necessario.



8 Mentre il risotto cuoce, potete realizzare una cialda di parmigiano per utilizzarla come elemento decorativo del piatto.

Distribuite uno strato uniforme di parmigiano sul fondo di una padella ben calda.

Quando il formaggio si sarà fuso, prelevatelo dalla padella con una paletta e appoggiatelo su di un bicchiere o una ciotola cosicché possa prenderne la forma.



- 9 Realizzate anche un olio aromatizzato alle erbe: frullate insieme il prezzemolo ed il basilico aggiungendo dell'olio a filo e salando adeguatamente.



10 Lavate e tagliate a metà i pomodorini ed aggiungeteli al riso quasi a fine cottura.



11 Ora, prendete una padella con un giro di olio, intaccate le code di gambero lasciate da parte e appiattitele aiutandovi con un coltello a lama grande, servirà a non far incurvare le code di gambero in cottura.

Cuocete le code di gambero in padella giusto per un minuto, fino a che non cambino colore.



12 Mantecate il risotto con una noce di burro e correggetelo di sale.





- 13 Servite il risotto con la polpa di granchio decorandolo con la cialda di parmigiano, foglioline di basilico fritte, le code di gambero ed infine con l'olio aromatizzato alle erbe.

