

PRIMI PIATTI

# Risotto allo spumante con astice

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [elevato](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

- 350 g di riso
- 20 cl di spumante secco
- 80 cl di brodo vegetale
- 2 astici lessati
- 2 scalogni
- erba cipollina
- 3 cucchiaini di cognac
- 50 g di burro
- ½ cucchiaino di concentrato di pomodoro

## PREPARAZIONE

- 1** Pulire gli scalogni e tritarli finemente, mettere il burro in una pentola e far insaporire gli scalogni. Nel frattempo tagliare nel senso della lunghezza le code degli astici, estraete la polpa dal guscio e tagliarla a pezzetti, unirla al soffritto di scalogni e far insaporire. Bagnare con un cucchiaino di cognac e lasciatelo evaporare.  
A questo punto scolare la polpa degli astici con un mestolo forato e tenerla da parte in

caldo.

Versate il riso nella pentola con il soffritto dove si è cotto l'astice, farlo tostare, bagnarlo con mezzo bicchiere di spumante, terminare la cottura del riso aggiungendo il brodo e lo spumante rimasto.

Quando il riso è quasi pronto aggiungere la polpa degli astici e profumate e dell'erba cipollina tagliuzzata.

Da una parte mettere in una pentola del burro e la polpa delle chele e far insaporire con il cognac. Mettere il risotto su di un piatto di portata e guarnire con le chele e la salsa di cottura.