

PRIMI PIATTI

Risotto con carciofi e gamberi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Un abbinamento classico, carciofi e gamberi, rendono questo risotto un piatto delicato ma al tempo stesso estremamente saporito.

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 300 gr
GAMBERI 12
CARCIOFI 5
SCALOGNO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiari da tavola
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
BRODO VEGETALE 1 l
PREZZEMOLO tritato - 1 cucchiaino da tavola
BURRO 30 gr
LIMONE 1
SALE
PEPE NERO
PEPE BIANCO

Preparazione

- 1** Pulite i carciofi togliendo i gambi e le foglie esterne più dure, mettete la parte interna più tenera in una terrina con acqua e succo di limone.

In una casseruola bassa o in una risottiera fate stufare lo scalogno tritato con l'olio, tagliate i carciofi a spicchi, eliminate la barba interna e aggiungeteli allo scalogno.



2 Lasciate insaporire per 2 minuti, versate il riso e fatelo tostare.



3 Sfumate con il vino e fatelo evaporare completamente.



- 4 Unite, quindi, un mestolo di brodo vegetale bollente filtrandolo attraverso un colino e proseguite la cottura aggiungendo un mestolo di brodo ogni volta che il precedente è stato assorbito.



- 5 Pulite e sciacquate i gamberi quindi scottateli in padella con poco olio per 1-2 minuti. Salatele e pepatele.



6 Quando il riso è cotto mantecatelo con il burro e il prezzemolo tritato.



7 Servitelo in piatti caldi con al centro 3 gamberi a testa, spolverizzando di pepe bianco.