

PRIMI PIATTI

# Risotto con champagne e gamberoni

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

- 250 g di riso arborio
- 300 ml di champagne
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 20-30 g di burro
- 12 gamberoni
- 4 scalogni
- 1 - 1
- 2 l di brodo
- 2 spicchi d'aglio
- 2 bustine di zafferano in polvere o fili
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaio di scorza di limone grattugiata
- pepe e poco sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Tritare finemente gli scalogni e l'aglio e farli friggere lentamente assieme all'alloro con

circa 20 g di burro. Mettere il riso e la scorza di limone, quindi mescolare tutto bene per 2-3 minuti. Aggiungere lo champagne che andrà, precedentemente, fatto bollire piuttosto forte fino a che si sarà ridotto della metà.

Aggiungere 3 mescoli di brodo, lo zafferano e ridurre il calore.

Quando il riso si asciuga, aggiungere 2 o 3 mescoli di brodo. La cottura durerà circa 20-25 minuti.

5 minuti prima di finire, unire i gamberoni sgusciati e ben lavati.

Infine, togliere la padella dal calore, aggiungervi il resto del parmigiano e mantecare tutto bene.

Prima di servire, far sciogliere il resto del burro. Servire ben caldo.



