

PRIMI PIATTI

Risotto con gamberi e pesche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 l brodo vegetale
- 12 gamberi
- 350 g riso
- 2 pesche
- 1 bicchiere vino bianco
- 100 g farina
- 100 g ricotta
- 2 uova
- 40 g panna
- 30 g olio extravergine d'oliva
- 20 g burro
- 1 spicchio aglio
- sale
- pepe
- 1 cipolla
- prezzemolo
- olio di semi

PREPARAZIONE

1 Tagliate fette di ricotta molto sottili, passatele nell'uovo sbattuto e friggetele nell'olio ben caldo, sgocciolatele, fatele scolare su carta assorbente e tenetele in caldo.

In un tegame fate appassire la cipolla e l'aglio finemente tritati con l'olio di oliva, aggiungete il riso e fatelo tostare quindi bagnate con il vino e lasciate evaporare.

Continuate la cottura aggiungendo regolarmente il brodo bollente.

Nel frattempo sbucciate e preparate le pesche: tagliatene una a dadini ed aggiungetela al risotto, l'altra tagliatela a spicchi per la decorazione dei piatti.

Quando il riso è quasi pronto, aggiungete i gamberi sgusciati, la panna, il burro, il parmigiano e metà del prezzemolo tritato.

Accomodate i piatti individuali, decorate con le monete di ricotta, gli spicchi di pesca e cospargete di prezzemolo tritato.