

PRIMI PIATTI

Risotto con pollo e gamberoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 75 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

360 / 400 g di riso

800 g di gamberoni

160 g di petto di pollo

1 bicchiere e mezzo di vino bianco

2 bustine di zafferano

2 spicchi di aglio

6-7 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Lavate bene i gamberoni togliendo loro le teste.

In una casseruola mettete 3-4 cucchiari di olio e le teste dei gamberi, fate insaporire schiacciando le teste, sfumare con mezzo bicchiere di vino quindi coprite con dell'acqua e fate cuocere per 1 ora, filtrate per bene schiacciando bene le teste per estrarre tutti i

succhi.

Tagliare a pezzettini il pollo

In una padella fate soffriggere l'aglio con l'olio e aggiungete i gamberoni ben lavati, salare e cuocere per 5 minuti.



2 Sfumare con il vino bianco, lasciare cuocere per pochi minuti ancora.

Togliete i gamberoni, aggiungete al sughetto il pollo tagliato.



3 Fate rosolare il tutto per qualche minuto poi aggiungete il riso, fate tostare leggermente e aggiungete poco a poco il fumetto di pesce, fino a portare a cottura il riso.

Nel frattempo pulire i gamberoni da tutti i gusci.

Cinque minuti prima di togliere il riso aggiungere i gamberoni puliti e mezza bustina di zafferano.



