

PRIMI PIATTI

Risotto lime e gamberoni

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Vi serve un primo elegante e raffinato per la cena della Vigilia di Natale? L'avete trovato... L'aroma fresco e sfizioso del lime insieme alla dolcezza del gamberone: in questo risotto c'è proprio tutto! Il risotto lime e gamberoni è perfetto per tantissime occasioni, provatelo è speciale!

INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 320 gr
LIME 2
GAMBERONI 20
BURRO 2 cucchiaini da tè
VINO BIANCO ½ bicchieri
BRODO VEGETALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE

PREPARAZIONE

1 Togliete la testa e sgusciate le code dei gamberoni conservando il guscio solo nella parte

finale della coda, quindi incidetene il dorso e rimuovete il filetto nero intestinale.



- 2 Sgusciate completamente 8 gamberoni e tagliateli a pezzettoni in modo tale che rimangano integri durante la cottura del risotto.

Fate scaldare in una casseruola, o ancora meglio una risottiera, una bella noce di burro e un filo d'olio extravergine d'oliva.

Quando il burro e l'olio saranno ben caldi, aggiungetevi il riso e fatelo tostare per bene.



- 3 Sfumate il riso con il vino bianco e, non appena la frazione alcolica dello stesso sarà completamente evaporata, irrorate con il succo dei lime.



- 4 Lasciate che il riso assorba completamente il succo di lime, quindi iniziate a cuocere il riso con aggiunte successive di brodo vegetale caldo.



- 5 A metà cottura del riso aggiungete i gamberoni a pezzettoni, quindi portate il riso a cottura aggiungendo del brodo caldo via via che il risotto si asciuga.



6 Negli ultimi minuti di cottura del riso, fate scaldare un filo d'olio in una padella e fatevi arrostitire velocemente i gamberoni, basteranno pochi minuti.



7 Togliete la casseruola dal fuoco e mantecate il riso con una noce di burro.



- 8 Impiattate il risotto adagiando le code di gambero intere sul risotto stesso e spolverando con del prezzemolo fresco tritato.