

PRIMI PIATTI

## Risotto profumato con calamaretti e salsa di gamberi rosa

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

riso  
calamaretti  
olio extravergine d'oliva  
rosmarino  
teste di gamberetti  
pomodori ramati  
1 scalogno  
2 spicchi d'aglio  
cognac q.b.  
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro  
1 cucchiaio di panna  
brodo vegetale  
prezzemolo  
timo  
2 foglie d'alloro  
1 noce di burro  
parmigiano grattugiato  
sale.

# PREPARAZIONE

- 1 Sciacquare i calamaretti e privarli della penna, che poi sarebbe il corrispettivo dell'osso della seppia.



- 2 Mettere in padella un filo d'olio e un trito di rosmarino.



- 3 Saltare i calamaretti 3-4 minuti al massimo e tenerli da parte.



- 4 Preparare la salsa: far sudare aglio e scalogno affettati sottili con le teste dei gamberi, quindi, sfumare con il cognac ed unire, infine, i pomodori a tocchi e il concentrato di pomodoro.

Allungare il tutto con dell'acqua.

A fine cottura, circa 1/2 ora, aggiustare di sale.





5 Mentre questa preparazione cuoce, tritare 2 rametti di rosmarino e soffriggerli in poco

olio.

Tritare del prezzemolo e tre rametti di timo, quindi, metterli da parte.



**6** Preparare un leggero brodo vegetale per la cottura del riso.



7 Intanto la salsa di gamberi sarà ridotta, controllare di sale e passare il tutto prima al passaverdure, poi al colino.





8 Messa da parte la salsa, iniziare la cottura del riso.

Preparare un fondo di cottura con dell'olio, le foglie d'alloro fresco e uno spicchio d'aglio intero, da rimuovere insieme all'alloro dopo la tostatura del riso.



- 9 Portare avanti la cottura col brodo vegetale e terminare col riso molto asciutto, unirvi un cucchiaio di panna.





10 Unire, a fuoco spento, il rosmarino soffritto, il prezzemolo e il timo triati.

Mantecare con una noce di burro e parmigiano e lasciar riposare 5 minuti in pentola.

Nel frattempo, scaldare la salsa di gamberi e i calamaretti.





11 Impiattare con l'aiuto di un coppapasta.

