

PRIMI PIATTI

## Sformato di riso bicolore ai gamberoni imperiali

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

10 gamberoni imperiali  
50 g di burro  
1 scalogno  
1 mazzetto di prezzemolo  
1 bicchierino di cognac  
1 confezione di panna da cucina  
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro  
1/2 bicchiere di vino bianco  
alloro  
sale  
pepe nero in grani  
pepe bianco.

### PREPARAZIONE

1 Ecco i gamberoni utilizzati per questa ricetta.



2 Con i carapaci dei gamberoni realizzare un fumetto di pesce da tenere da parte per allungare la salsa.



3 Sgusciare i gamberoni, fare il fumetto aggiungendo alloro e pepe nero in grani ai carapaci dei gamberi e un po' di sale e allungando l'acqua di bollitura con 1\2 bicchiere di vino bianco.

Soffriggere velocemente i gamberoni in burro, scalogno e prezzemolo, sfumare il cognac e spegnere la fiamma quando non vi sarà più sentore d'alcool.



4 Quando la preparazione si è intiepidita, passarla al pimer ottenendo una crema densa.



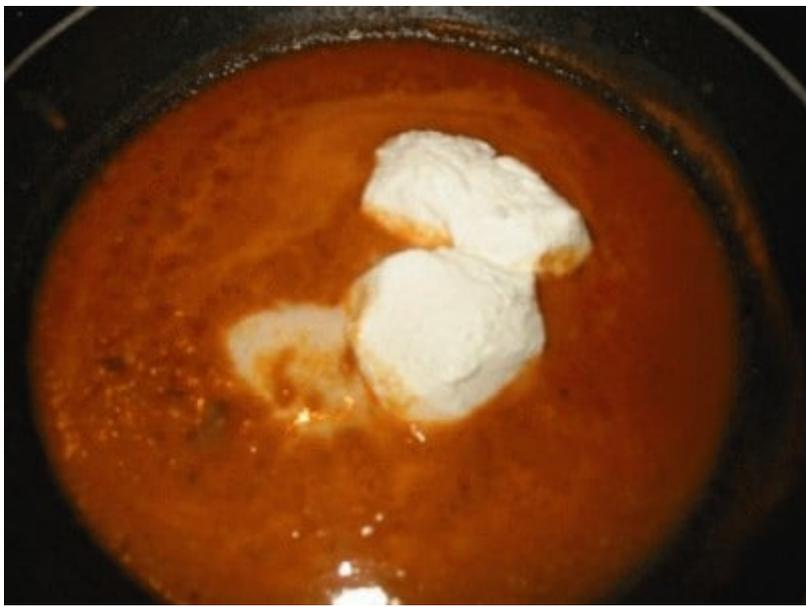
5 Lasciarla momentaneamente da parte e sciogliere un cucchiaino di concentrato di pomodoro in una tazzina d'acqua bollente.



- 6 Non resta che preparare le due salse di condimento: per la prima allungare la crema di base con un po' di fumetto e 2 cucchiaini di panna; per la seconda miscelare del concentrato di pomodoro con 2 cucchiaini di panna.

Aggiustare di sale e pepe e, se le salse dovessero risultare troppo liquide, stringerle a fiamma bassa.





**7** Far bollire il riso e condirne metà con un tipo di salsa e metà con l'altra.

Prendere uno stampino e riempirlo col riso, realizzando due strati coi due tipi di riso.



**8** Montare il piatto guarnendo con due gamberoni interi.

