

PRIMI PIATTI

Risotto alla crema di scampi

di: *Cookaround*



Se volete realizzare per voi e per i vostri cari una ricetta speciale, a base di crostacei, il risotto alla crema di scampi è proprio ciò che fa per voi.

Realizzarlo non è assolutamente difficile e con il nostro passo passo verrà davvero perfetto.

Una pietanza invitante e voluttuosa, elegante e raffinata che risulta ideale da portare a tavola magari durante una cena a due, ma sarà graditissima anche per chi vuole organizzare un pranzo speciale durante il quale vuol far colpo sugli ospiti.

Buono, semplice e saporito questo primo con gli scampi conquisterà anche i palati più difficili!

Provate questa nostra versione di risotto agli scampi e vedrete che successo con i commensali.

Se amate i piatti di pesce provate anche queste altre

ricette con gli scampi:

[mezzi ziti con la crema di scampi](#)

[scampi ai porri](#)

[risotto scampi e champagne](#)

INGREDIENTI

RISO 320 gr

SCAMPI 600 gr

SCALOGNO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

BURRO 1 cucchiaino da tavola

BASILICO 2 foglie

COGNAC oppure 1/2 bicchiere di vino

bianco secco - 1 bicchierino

PANNA 1 cucchiaino da tavola

POMODORO 1

ALLORO 1 foglia

ERBA CIPOLLINA

SALE

PEPE

PASSATA DI POMODORO 1 cucchiaino da
tavola

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare la ricetta del risotto alla crema di scampi in una pentola con acqua fredda, immergete le teste dei gamberi, con una foglia di alloro e un pizzico di sale.

Lasciate sobbollire per una mezz'ora circa, schiumando di continuo, il fumetto ottenuto servirà per la cottura del riso.





- 2 Preparete a questo punto la crema con le code degli scampi: versate in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva insieme ad una noce di burro, lasciate scaldare e aggiungete nella padella un trito di scalogno e basilico.

Non appena gli scalogni si saranno appassiti, unite gli scampi e fateli cuocere per 2 minuti circa. Aggiungete, a questo punto 1/2 bicchiere di vino bianco secco o, a piacere, un bicchierino di cognac; lasciate stufare per altri 5 minuti, togliete dal fuoco.







3 Quando il tutto si sarà intiepidito, frullate con il frullatore ad immersione, qualora la crema risultasse troppo densa, diluitela con qualche cucchiaino di fumetto.

Infine unite alla crema di scampi, un cucchiaino di panna da cucina, aggiustate con un pizzico di sale e una macinata di pepe, mescolate e fate amalgamare bene la panna alla crema in maniera tale da formare un'unico composto.

Tenete da parte.





4 A questo punto occupatevi della cottura del riso. Versate in una casseruola un giro d'olio extravergine d'oliva, aggiungete il riso e, lasciatelo tostare per qualche istante.

Filtrate il fumetto e, incorporatelo al riso, aggiungete un cucchiaio di passata di pomodoro e portate il riso a cottura. All'incirca 10 minuti prima del termine di cottura del riso unite la crema di scampi e una dadolata di pomodoro fresco sbucciato e privato dei semi.







- 5 Servite guarnendo con le code degli scampi lasciate intere che avrete tenuto da parte e, un trito di erba cipollina.



