

PRIMI PIATTI

Risotto con le mazzancolle

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Il risotto con le mazzancolle è un primo piatto davvero gustoso ma anche molto ricco, perfetto per le occasioni speciali. Si tratta, infatti, di un primo piatto molto elegante seppur sia di semplice realizzazione.

Si tratta, per altro, di un primo piatto che potrebbe essere preparato ancor più semplicemente senza seguire le indicazioni che diamo, ma il risultato è assolutamente diverso! Seguite ogni passaggio di quelli indicati e noterete la differenza nel piatto finito!

Se non avete modo di reperire le mazzancolle, potrete preparare questo risotto con qualsiasi altro crostaceo seguendo esattamente la stessa ricetta

indicata qui di seguito.

Provate anche la ricetta delle [linguine con mazzancolle!](#)

INGREDIENTI

RISO 320

MAZZANCOLLE 500 gr

SEDANO 1 costa

CIPOLLE 1

CAROTE 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

BURRO 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BRANDY 1 bicchierino

POMODORINI 6

SALE

PREPARAZIONE

1 Per preparare il risotto con le mazzancolle dovrete, come prima cosa, dedicarvi alla pulizia dei crostacei. Prendete le mazzancolle e sgusciatele dividendo la testa dalla coda e sgusciando quest'ultima. Conservate tutti i gusci e le teste che vi serviranno per preparare un ottimo brodo.

Rimuovete, quindi, il filetto nero intestinale: incidete leggermente il dorso delle code delle mazzancolle, individuate il filetto e sfilatelo delicatamente.

2 Preparate, quindi, il brodo di mazzancolle: fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in una pentola, unite lo spicchio d'aglio sbucciato e aspettate che inizi a sfrigolare. Unite, quindi, i carapaci dei crostacei e fateli tostare.

Aggiungete anche le carote, la cipolla, la costa di sedano e i pomodorini. Salate adeguatamente e aggiungete tanta acqua quanta ne serve per coprire tutto.

Lasciate bollire il brodo per una mezz'oretta, quindi filtratelo ben bene schiacciando i gusci per far fuoriuscire tutti gli umori dei crostacei.

- 3 Fate fondere una noce di burro in una padella, quindi unite le mazzancolle e fatele arrostitire da entrambi i lati. Salateli e fateli sfumare con il brandy.
- 4 Fate fondere in un'altra casseruola un'altra noce di burro, quindi aggiungete il riso e fatelo tostare per bene fino a che i chicchi diventino traslucanti.
- 5 Quando il riso è ben tostato, aggiungete il brodo di mazzancolle e fate cuocere. Aggiungete via via se necessario dell'acqua per far cuocere il risotto.
- 6 A cinque minuti dal termine della cottura aggiungete nuovamente le mazzancolle cotte e terminate la cottura.

Mantecate, infine, con la panna mescolando molto bene fuori dal fuoco.

- 7 Ultimate il risotto con una bella spolverata di prezzemolo tritato.