

PRIMI PIATTI

Riso venere con scampi e salsa allo zafferano

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 g riso venere
5 cucchiari di battuto misto (sedano
cipolla e carota)
2 tazze di passata di pomodoro rustica
12 scampi
uno scalogno
una bustina di zafferano
200 ml di panna da cucina
mezzo bicchiere di vino bianco secco
olio d'oliva
sale
1 peperoncino piccante.

PREPARAZIONE

1 Preparare il riso: lessare il riso venere in abbondante acqua salata; a cottura ultimata,

scolarlo e saltarlo in padella con un velo di olio d'oliva e il battutto di verdure. Aggiustare di sale.

Preparare gli scampi: scaldare in padella con olio d'oliva la passata di pomodoro, aggiustare di sale e aggiungere un peperoncino sbriciolato. Accomodarvi gli scampi lessati e privati della parte centrale del guscio (lasciare la testa e la coda) e procedere alla cottura per qualche minuto prestando attenzione a che gli scampi non diventino troppo duri.

Preparare la salsa: soffriggere in una noce di burro lo scalogno affettato finemente, aggiungere il vino bianco e farlo ridurre di due terzi. aggiungere la panna e lo zafferano, mescolare per amalgamare la polverina. Aggiustare di sale e procedere con la cottura per qualche minuto, prestando attenzione a non far asciugare troppo la salsa. Passare al setaccio per ottenere un composto liscio ed omogeneo, eliminando lo scalogno.

Servire il riso accomodato al centro del piatto e messo in forma con un tagliapasta rotondo, disporvi sopra 3 scampi per piatto e guarnire con la salsa e il sugo di cottura degli scampi.