

PRIMI PIATTI

Risotto ai gamberetti

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER IL RISOTTO

RISO ARBORIO 360 gr

BRODO DI PESCE 500 ml

SCALOGNO tritato - 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30 ml

BURRO 30 gr

VINO BIANCO SECCO 100 ml

ZAFFERANO in stimmi - 1 gr

AGLIO 5 gr

PANNA 50 ml

MASCARPONE facoltativo -

PREZZEMOLO 5 gr

PEPE NERO

SALE

PER ULTIMARE IL PIATTO

CODE DI GAMBERETTO 16/20, grigliate - 12

CIPOLLE anelli fritte - 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate $\frac{3}{4}$ del burro a disposizione in una casseruola calda insieme all'olio extravergine d'oliva, aggiungete lo scalogno e l'aglio e fateli rosolare.



- 2 Aggiungete lo zafferano e lasciate cuocere per un minuto.



- 3 Aggiungete il riso e tostatelo fino a completo assorbimento del condimento.



4 Sfumate con il vino bianco e lasciatelo evaporare. Aggiungete il sale ed il pepe.



5 Aggiungete lentamente il brodo di pesce e portate a cottura (circa 15-20 minuti).

Nel frattempo infarinate e friggete la cipolla tagliata ad anelli in abbondante olio bollente.



6 Fate saltare le code di gamberetto in padella con poco olio extravergine d'oliva.



7 Regolate di sale e ultimate il riso mantecandolo con il burro rimasto ed il mascarpone.
Cospargete con prezzemolo tritato.

Disponete i gamberetti sul risotto e decorate con gli anelli di cipolla fritti.