

PRIMI PIATTI

# Risotto ai gamberoni e triglie

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



## INGREDIENTI

Riso  
gamberoni  
filetti di triglia  
1 gallinella  
alloro  
prezzemolo  
vino bianco  
scalogni  
1 limone  
mandorle tritate  
burro  
olio d'oliva.

## PREPARAZIONE



**2** Pulire i gamberoni eliminando il filetto nero e tenendo da parte i carapaci e le teste.



**3** Con la gallinella, i carapaci, parte delle teste, uno scalogno, alloro e limone preparare il brodo.



4 Con del burro rosolare le altre teste schiacciandole per far uscire gli umori.



5 Eliminare le teste, rosolare uno scalogno tritato, aggiungere il riso, farlo tostare e sfumare con del vino bianco secco.

Cominciare a versare il brodo bollente, aggiungendone un mestolo alla volta.





- 6 Nel frattempo eliminare la pelle da parte dei filetti di triglia, frullarli ed aggiungere i gamberi sbucciati frullandoli ma lasciandoli a pezzi, tenendone da parte qualcuno intero per decorare.



- 7 Mettere i filetti di triglia rimasti con la pelle rivolta verso l'alto, spennellarli d'olio e passarli sotto al grill per pochi minuti.



- 8 Saltare in poco olio i gamberi interi.



9 A metà cottura del risotto aggiungere i gamberi, le triglie, cuocere per tre minuti, poi aggiungere le mandorle tritate.





