

PRIMI PIATTI

# Risotto alla crema di aragosta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *45 min*    COSTO: *elevato*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 360 gr  
ARAGOSTA 800 gr  
POMODORO PELATO 500 gr  
SCALOGNO 1  
BRANDY 1 bicchierino  
FUMETTO DI CROSTACEI 2 l  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SALE  
PEPE BIANCO

## PREPARAZIONE

**1** Lessate l'aragosta per 5 minuti, sgusciatela e tagliatela a medaglioni.

In una risottiera, con l'olio, rosolate lo scalogno tritato, aggiungete i medaglioni d'aragosta e lasciateli insaporire per 2 minuti a fuoco vivace, quindi sfumate con il brandy.



**2** Aggiungete i pomodori pelati, passati, e lasciate cuocere per 20 minuti a fiamma dolce, insaporite di sale e pepe.



**3** A questo punto frullate il tutto con l'aiuto di un frullatore ad immersione, aggiungete la panna e lasciate insaporire per altri 2 minuti a fiamma dolce.



4 Nella salsa ottenuta aggiungete il riso e portate a cottura con il fumetto di crostacei.



5 Servite il risotto caldo con qualche medaglione d'aragosta, tenuto da parte e una spolverata di prezzemolo tritato.