

PRIMI PIATTI

Risotto alla crema di scampi

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

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



Risotto alla crema di scampi

INGREDIENTI

RISO 320 gr
SCAMPI 600 gr
SCALOGNO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
BURRO 1 cucchiaio da tè
BASILICO 2 foglie
COGNAC oppure mezzo bicchiere di vino
bianco secco - 1 bicchierino
PANNA 1 cucchiaio da tavola
POMODORI 1
ERBA CIPOLLINA
SALE
PEPE
PASSATA DI POMODORO 1 cucchiaio da
tavola

PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare il risotto alla crema di scampi, per prima cosa pulite bene gli scampi: sciacquateli sotto l'acqua corrente ed eliminate il guscio e le interiora; separate le code dalle teste. Le code le dovrete utilizzare per la crema, mentre le teste le utilizzerete per realizzare un fumetto. Ricordatevi di lasciare 2-3 code intere per la decorazione a piatto finito.
- 2** In una pentola con acqua fredda, immergete le teste dei gamberi, con una foglia di alloro e un pizzico di sale. Lasciate sobbollire per una mezz'ora circa, schiumando di continuo, il fumetto ottenuto servirà per la cottura del riso.
- 3** Preparate a questo punto la crema con le code degli scampi: versate in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva insieme ad una noce di burro, lasciate scaldare e aggiungete nella padella un trito di scalogno e basilico. Non appena gli scalogni si saranno appassiti, unite gli scampi e fateli cuocere per 2 minuti circa. Aggiungete, a questo punto 1/2 bicchiere di vino bianco secco o, a piacere, un bicchierino di cognac; lasciate stufare per altri 5 minuti, togliete dal fuoco.
- 4** Quando il tutto si sarà intiepidito, frullate con il frullatore ad immersione, qualora la crema risultasse troppo densa, diluitela con qualche cucchiaino di fumetto. Infine unite alla crema di scampi, un cucchiaino di panna da cucina, aggiustate con un pizzico di sale e una macinata di pepe, mescolate e fate amalgamare bene la panna alla crema in maniera tale da formare un'unico composto. Tenete da parte.
- 5** A questo punto occupatevi della cottura del riso. Versate in una casseruola un giro d'olio extravergine d'oliva, aggiungete il riso e, lasciatelo tostare per qualche istante.

- 6 Filtrate il fumetto e, incorporatelo al riso, aggiungete un cucchiaio di passata di pomodoro e, portate il riso a cottura. All'incirca 10 minuti prima del termine di cottura del riso unite la crema di scampi e, una dadolata di pomodoro fresco sbucciato e privato dei semi.
- 7 Servite guarnendo con le code degli scampi lasciate intere che avrete tenuto da parte e, un trito di erba cipollina.