

PRIMI PIATTI

Risotto con carciofi e gamberetti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Un abbinamento classico, carciofi e gamberi, rendono questo risotto un piatto delicato ma al tempo stesso estremamente saporito. Il risotto con carciofi e gamberetti è uno di quei piatti così semplici da fare ma talmente buoni che la ricetta è sempre un asso nella manica da tirare fuori al momento opportuno.

Il connubio dei sapori è straordinario e non fa mai fare brutta figura. Provate questa ricetta e ci darete senz'altro ragione. Se poi amate questo genere di proposte, ecco per voi altre ricette di risotti:

[risotto primavera](#)
[risotto alla pizzaiola](#)
[risotto alla carbonara](#)

INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 280 gr
GAMBERETTI 230 gr
CARCIOFI 450 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
BRODO VEGETALE
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BURRO + 50 gr - 20 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta del risotto con carciofi e gamberetti per prima cosa bisogna pulire i carciofi.

Tagliateli in quarti, togliete loro la barba, quindi tuffateli in acqua ghiaccio e limone.







2 Ora saltatatele in padella con olio e aglio in padella.





3 A questo punto tostate il riso a parte con 20 di burro portate a cottura con brodo vegetale.

Aggiungete i carciofi saltati e i gamberetti fate andare 1-2 minuti fino a colorazione dei gamberetti,regolate di sale e pepe.







