

PRIMI PIATTI

Risotto con crema d'aragosta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **elevato**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Il risotto con crema d'aragosta è un piatto decisamente elegante e raffinato che vi farà fare un'ottima figura con i vostri ospiti, soprattutto se si tratta di una occasione importante! In questo risotto l'aragosta diventa un tutt'uno con il riso, infatti viene frullata e aggiunta al riso rendendo il piatto particolarmente cremoso. Provate questa ricetta e vedrete che successo sulle vostre tavole!

Un secondo piatto in perfetto abbinamento?

[Orata al cartoccio](#) alla Mediterranea!

Se non riuscite a reperire l'aragosta provate anche

la variante con l'[astice](#)!

INGREDIENTI

ARAGOSTA da 400 g - 2

RISO CARNAROLI 380 gr

PANNA 6 cucchiari da tavola

PASSATA DI POMODORO 200 gr

BRANDY 1 bicchierino

CIPOLLE 2

CAROTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

1 Tagliate le aragoste a metà.

Fate rosolare in padella con l'olio mezza cipolla tritata, aggiungete le aragoste e lasciatele rosolare a fiamma dolce per 5 minuti.



2 Sfumate con il brandy e lasciate evaporare la parte alcolica.



3 Aggiungete il pomodoro e continuate a cuocere per altri 10 minuti sempre a fiamma dolce, insaporite di sale e di pepe bianco.



- 4 Sgusciate le aragoste e mettete i gusci in una casseruola con l'acqua, la carota, 1 cipolla e i gambi del prezzemolo, per preparare un fumetto.



- 5 Rimettete, invece, la polpa delle aragoste in padella e frullate il tutto con un frullatore ad immersione, fino ad ottenere una salsa liscia.



- 6 Aggiungete quattro cucchiaini di panna alla crema e mescolate fino ad ottenere un composto dalla consistenza cremosa.

In una risottiera rosolate l'altra metà della cipolla, tritata, aggiungete il riso e lasciatelo tostare.



- 7 Bagnate il riso con il fumetto preparato precedentemente.



- 8 A metà cottura del riso aggiungete la salsa con l'aragosta, continuate a cuocere fino a cottura del riso.



- 9 Togliete la risottiera dal fuoco e mantecate il tutto con gli ultimi due cucchiai di panna.



10 Servite il risotto con una spruzzata di prezzemolo tritato.