

PRIMI PIATTI

Risotto con radicchio rosso e gamberoni

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un primo raffinato e ricco: proprio quello che ci vuole per la cena della Vigilia! Avrete un piatto bello da vedere ed ottimo da mangiare. Il risotto con radicchio rosso e gamberoni si presta benissimo ad essere portato a tavola in tutte quelle occasioni in cui si vuol fare una cena elegante magari quando si hanno ospiti importanti. Provatelo, farete un'ottima figura!

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr

RADICCHIO 400 gr

GAMBERONI 12

BRODO VEGETALE 2 l

SCALOGNO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 In una risottiera (o casseruola) fate rosolare il radicchio rosso e lo scalogno, precedentemente tagliati finemente.



- 2 Aggiungete il riso e fatelo tostare bene.



- 3 Continuate la cottura bagnando poco per volta con il brodo e aggiustando di sale.



4 Nel frattempo sgusciate i gamberoni; unitene la metà, tagliati a pezzi, al riso un paio di minuti prima di ultimarne la cottura.



5 Mantecate, infine, con una noce di burro.



6 Nel frattempo spadellate le code rimaste, in poco olio e aglio.



7 Servite il risotto con le code spadellate a guarnizione.