

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**



INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr

RADICCHIO 400 gr

GAMBERONI 12

BRODO VEGETALE 2 l

SCALOGNO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

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!

provate anche la [versione con il guanciale](#), facile e saporita!

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.