

PRIMI PIATTI

# Risotto con scampi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Friuli-Venezia Giulia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **risotto con scampi** è un grande classico che però non passa mai di moda, elegante, sobrio e delicato è il piatto perfetto per una cena a base di pesce o un panzo festivo. Farlo non è difficile ma è necessario seguire alcuni trucchetti per farlo in maniera egregia, proprio come quello dei ristoranti. Provate questa ricetta da risultato eccezionale e vedrete che successo riscuoterete tra amici e parenti! Se siete poi in cerca di altri risotti a base di pesce, vi proponiamo di realizzare anche quello con le [mazzancolle](#), un'ottima variante dal gusto favoloso!

## INGREDIENTI

RISO 320 gr

CIPOLLE 1

SCAMPI 800 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALSA DI POMODORO PRONTA 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

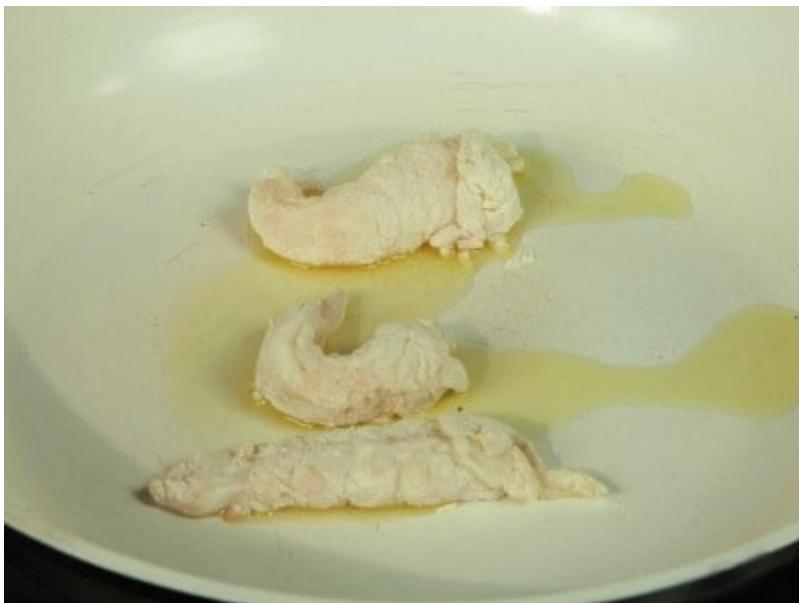
BRODO DI PESCE 1 l

BURRO 20 gr

SALE

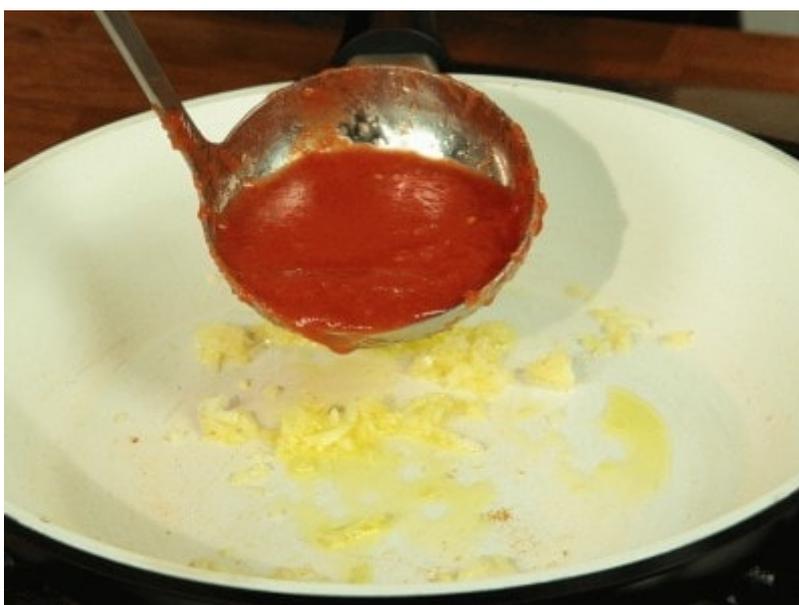
## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare il risotto con gli scampi, sgusciate gli scampi, infarinateli e soffriggeteli leggermente in olio bollente, scolateli e metteteli da parte.



- 2 Affettate la cipolla molto finemente ed aggiungetela alla padella utilizzata per la cottura degli scampi.

Non appena la cipolla inizia a dorarsi, aggiungete la salsa di pomodoro e un po' di brodo di pesce tiepido, un pizzico di sale e pepe e lasciate cuocere per circa 20 minuti.





**3** A questo punto, aggiungete gli scampi, il succo di limone e mescolate per amalgamare gli ingredienti. Togliete la padella dal fuoco.



**4** In una risottiera, soffriggete la cipolla tritata, aggiungete il riso e lasciatelo tostare, aggiungete il brodo di pesce e lasciate cuocere per 10 minuti.



**5** Unite la salsa con gli scampi e continuare la cottura per altri 6 minuti.



**6** Quando il riso sarà cotto mantecate con il burro e aggiungete il prezzemolo tritato, guarnite con gli scampi tenuti da parte.

## CONSIGLIO

**Quale riso conviene usare??**

Puoi usare il vialone nano oppure un buon arborio.

**Potrei utilizzare i pomodori freschi?**

Certo, dagli un bollo, poi li spelli e li frulli, otterrai un sugo delizioso.

**Potrei utilizzare invece degli scampi i gamberi?**

Certo è una ottima alternativa!