

PRIMI PIATTI

Risotto con scampi

di: *Cookaround*

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

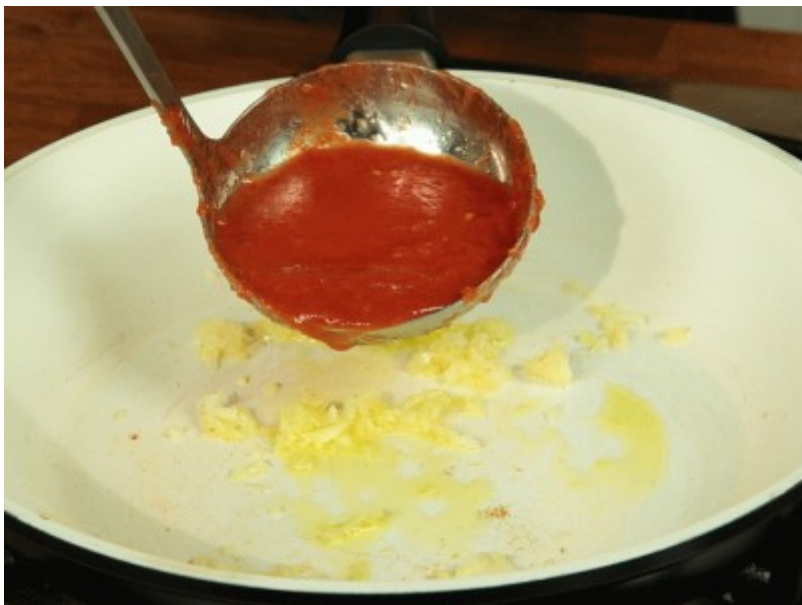
PREPARAZIONE

- 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