

PRIMI PIATTI

Risotto salmone gamberetti e pompelmo rosa

di: *trinity*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se volete far colpo sui vostri ospiti o qualora vogliate semplicemente preparare qualcosa di speciale per voi o per la vostra famiglia, il risotto salmone gamberetti e pompelmo rosa è proprio un piatto meraviglioso e perfetto per voi. L'unione di questi vari ingredienti dà come risultato un mix molto interessante e particolare che vi piacerà di certo. Il sapore aspro del pompelmo infatti si abbina benissimo alla dolcezza dei crostacei che vengono addirittura esaltati! Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Amate i risotti di pesce? Bene, allora ve ne proponiamo un'altro imperdibile:

che ne dite di fare quello con gli [scampi](#)?

INGREDIENTI

RISO 380 gr

GAMBERETTI 200 gr

FILETTO DI SALMONE 200 gr

POMPELMO ROSA 3

SUCCO DI POMPELMO ROSA

BURRO

BRODO VEGETALE

PEPE

CIPOLLA ½

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il risotto salmone gamberetti e pompelmo rosa, per prima cosa: scaldate in una padella un filo d'olio e, aggiungete nella padella anche una noce di burro.





- 2 Prendete il filetto di salmone, affettatelo e tagliatelo a dadini, poi trasferitelo nella padella con l'olio caldo e il burro e, lasciatelo sigillare, in modo tale da fare formare sulla superficie una leggera crosticina.



- 3 Mentre il salmone si stà sigillando, preparate un trito, con una cipolla e uno spicchio d'aglio.



4 Una volta che i dadini di salmone si saranno bene sigillati, toglieteli dal fuoco e raccoglieteli in una terrina e teneteli da parte, andranno aggiunti al risotto a piatto quasi finito.



- 5** Mettete il trito di cipolla e aglio, appena preparato, nella padella dove avevate fatto sigillare il salmone e, lasciate soffriggere leggermente il trito, quindi prendete i gamberetti e aggiungeteli nella padella insieme al soffritto e a fuoco dolce lasciate scaldare.



- 6** Ricavate il succo dai pompelmi rosa, una parte del succo aggiungetela nella padella con i gamberetti, mentre l'altra metà del succo tenetela da parte.



7 Mentre il succo di pompelmo rosa si stà evaporando, prendete un'altro pompelmo rosa, eliminate la buccia e, tenetela da parte.

Tagliate a cubettoni la polpa di pompelmo rosa appena ricavata e aggiungetela nella padella insieme ai gamberetti.





- 8 Eliminate tutta la parte bianca dalla buccia di pompelmo che avevate messo da parte, una parte tritatela finemente e aggiungetela nella padella assieme al condimento, mentre dall'altra ricavatene delle striscioline che serviranno da guarnizione a piatto finito.





- 9 Versate a questo punto il riso nella padella con il condimento e lasciatelo tostare a fiamma vivace, sfumate poi il riso con il succo di pompelmo rosa e lasciatelo evaporare completamente.





10 Quando il succo di pompelmo rosa si sarà completamente evaporato, procedete nella cottura del riso come per un normale risotto, aggiungendo di volta in volta il brodo bollente ogni qual volta il riso lo richieda, fate in modo di mantenere il riso sempre ricoperto dal liquido durante la cottura.





- 11** Quando il riso è arrivato a cottura al dente, allontanatelo dal fuoco, aggiungete ad esso, una noce di burro poi, aggiungete in padella anche i dadini di salmone fatti sigillare in precedenza, mescolate energicamente e fate mantecare bene il tutto.



- 12** Impiattate e servite con le listarelle di buccia di pompelmo rosa messe da parte in precedenza.

