

PRIMI PIATTI

# Risotto scampi e champagne

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



Il **risotto scampi e champagne** è una ricetta che non si prepara tutti i giorni ma viene anzi definito come un lussuoso e raffinato primo piatto. In Italia ha ormai trovato una nicchia tra i menù più dispendiosi, soprattutto quelli del periodo natalizio. Non un tipico piatto italiano ma decisamente apprezzato sulle nostre tavole, l'idea stessa di questo risotto risulta frizzante come lo stesso champagne e delicata come il sapore degli scampi. E' sicuramente un piatto degno di occasioni speciali ed elaborate sorprese a tavola. D'altra parte, non è certamente una ricetta particolarmente complicata

e quindi è alla portata di ogni provetto cuoco.

## INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 320 gr

SCAMPI 1 kg

CHAMPAGNE 500 ml

BURRO 70 gr

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua con una foglia di alloro, una cipolla e un pezzo di sedano.

Quando l'acqua prende bollore, unite alla pentola i carapaci degli scampi e gli scampetti più piccoli, quindi salate adeguatamente.



- 2 In una casseruola, o ancor meglio in una risottiera, fate scaldare un giro d'olio e una noce di burro.

Quando il burro e l'olio saranno caldi, unite il riso alla casseruola e lasciatelo tostare.



- 3** Una volta ben tostato, sfumate il riso con lo champagne facendolo evaporare a fiamma vivace.



- 4** Quando il primo champagne sarà evaporato completamente, aggiungetene un altro po' e lasciate evaporare anch'esso.

Quando tutto il liquido sarà evaporato, filtrate un paio di mestoli di fumetto di scampi ed unitelo alla casseruola.

Non filtrate tutto il fumetto ma lasciatelo sul fuoco con i carapaci e gli scampetti in modo tale che s'insaporisca sempre più.

Nel frattempo, scaldate una padella con un giro d'olio extravergine d'oliva e fatevi rosolare parte degli scampi a disposizione sfumandoli con un goccio di champagne.



- 5 Sgusciate completamente gli scampi rimasti, tagliateli a pezzetti ed uniteli al risotto che ormai sarà quasi cotto.



- 6 Spegnete il risotto lasciandolo leggermente umido e mantecatelo con una bella noce di burro, quindi lasciatelo riposare per un paio di minuti.

Servite il risotto decorando ciascun piatto con uno scampo rosolato.



## NOTE

Lo Champagne è una produzione vinicola della Francia settentrionale che prende il nome dall'omonima località in cui da millenni viene ormai prodotto questo vino dal sapore e dalla ricercatezza senza eguali. Sottoposto a due fermentazioni, lo champagne deve la sua caratteristica effervescente al tipo di uva selezionata e il più famoso, nonché primo produttore di champagne, fu un frate benedettino, Dom Perignon. Lo champagne oggi è un prodotto la cui qualità si paga a prezzi notevoli.