

PRIMI PIATTI

Sformatini di risotto allo zafferano con gamberi e zucchine

di: *Danda*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di riso carnaroli
una manciata di gamberi freschi sgusciati
1 zuccina
1 cipolla
1 peperoncino rosso fresco
mezzo bicchiere di vino bianco secco
2 bustine di zafferano
abbondante fumè di pesce o brodo vegetale
1 spicchio d'aglio intero
2 cucchiari di olio extravergine di oliva
40 g di burro.

PER I CESTINI DI PARMIGIANO

200 g di parmigiano grattugiato.

Preparazione

1 Tritare finemente la cipolla, tagliare la zuccina a metà e poi a rondelle sottili. Tagliare il peperoncino fresco in senso longitudinale, eliminate i semi e tritarlo.

In una pentola mettere a scaldare l'olio e il burro, aggiungere la cipolla, la zuccina e lo spicchio d'aglio sbucciato e intero e farli soffriggere dolcemente.

Aggiungere i gamberi ed il peperoncino.

Appena i gamberi cambiano colore, aggiungete il riso.

Fate tostare per un minuto, sfumare col vino bianco e aggiungete le due bustine di zafferano.

Aggiungete via via il brodo caldo (o il fumè di pesce) e ultimate la cottura.

Preparate i cestini di parmigiano: prendere una padella antiaderente, cospargetela con 50 g di parmigiano grattugiato e mettetela sul fuoco.

Quando il parmigiano si è sciolto toglietela dal fuoco e lasciate raffreddare per un paio di minuti.

Capovolgere il disco di formaggio fuso ancora caldo sopra di una ciotola capovolta e pressare bene per dargli la forma.

Una volta freddo staccare il cestino e mettetelo da parte, preparate nello stesso modo altri 3 cestini.

Mettere il risotto ben pressato negli stampini e poco prima di servirlo metterlo in forno per una quindicina di minuti.

Rovesciate lo sformato di risotto dentro il cestino di parmigiano, decorare con qualche gambero o zuccina e servire.

