

PRIMI PIATTI

Sformato di riso bicolore ai gamberoni imperiali

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

- 10 gamberoni imperiali
- 50 g di burro
- 1 scalogno
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 bicchierino di cognac
- 1 confezione di panna da cucina
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- alloro
- sale
- pepe nero in grani
- pepe bianco.

PREPARAZIONE

1 Ecco i gamberoni utilizzati per questa ricetta.



2 Con i carapaci dei gamberoni realizzare un fumetto di pesce da tenere da parte per allungare la salsa.



3 Sgusciare i gamberoni, fare il fumetto aggiungendo alloro e pepe nero in grani ai carapaci dei gamberi e un po' di sale e allungando l'acqua di bollitura con 1\2 bicchiere di vino bianco.

Soffriggere velocemente i gamberoni in burro, scalogno e prezzemolo, sfumare il cognac e spegnere la fiamma quando non vi sarà più sentore d'alcool.



4 Quando la preparazione si è intiepidita, passarla al pimer ottenendo una crema densa.



5 Lasciarla momentaneamente da parte e sciogliere un cucchiaino di concentrato di pomodoro in una tazzina d'acqua bollente.



- 6 Non resta che preparare le due salse di condimento: per la prima allungare la crema di base con un po' di fumetto e 2 cucchiaini di panna; per la seconda miscelare del concentrato di pomodoro con 2 cucchiaini di panna.

Aggiustare di sale e pepe e, se le salse dovessero risultare troppo liquide, stringerle a fiamma bassa.





7 Far bollire il riso e condirne metà con un tipo di salsa e metà con l'altra.

Prendere uno stampino e riempirlo col riso, realizzando due strati coi due tipi di riso.



8 Montare il piatto guarnendo con due gamberoni interi.

