



RISO E CEREALI

# Risotto ai gamberi imperiali



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MIN



TEMPO DI COTTURA  
25 MIN



CALORIE  
680K

NOTE

## INGREDIENTI

360 g di Riso Arborio

500 g di Gamberi imperiali

1 Cipolla

200 g di Passata di pomodoro

800 ml di Brodo vegetale

10 cl di Vino bianco secco

1 rametto di Rosmarino fresco

Peperoncino in polvere

1 noce di Burro

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per tostare)

Olio extravergine di oliva (per condire)

Sale

## Preparazione

- Ponete il brodo sul fuoco, portatelo a leggero bollore, mantenendolo così per tutta la durata della ricetta.
- Lavate e sgusciate i gamberi, lasciandone 2-3 a persona non sgusciati.
- Scaldate un filo di olio in una padella capiente tipo saltapasta, aggiungete tutti i gamberi e lasciateli saltare per un paio di minuti a fiamma vivace, scuotendo spesso la padella. Spegnete, toglieteli tutti con la schiumarola e tritate grossolanamente i gamberi sgusciati; metteteli da parte, separati da quelli interi.
- Sbucciate e tritate finemente la cipolla e l'aglio, poneteli nella stessa padella e fateli appassire per 4-5 minuti a fuoco basso, mescolando sempre.
- Aggiungete un filo di olio nella padella e alzate un po' la fiamma; versate il riso e fatelo tostare per 2-3 minuti a fuoco vivace, mescolando di continuo per evitare che si attacchi al fondo della padella.
- Sfumate con il vino e poi abbassate il fuoco. Versate la salsa di pomodoro e fatela assorbire, unite un pizzico di peperoncino, il rosmarino intero e continuate a cuocere il risotto, unendo il brodo bollente, un mestolo alla volta: a fine cottura dovrà rimanere piuttosto cremoso.
- Dopo circa 15 minuti aggiungete i gamberi tritati e fate insaporire per 1 altro minuto circa; alla fine eliminate il rosmarino e regolate di sale.
- Togliete il riso dal fuoco, aggiungete il burro e lasciate mantecare per 1-2 minuti. Appoggiate un coppapasta (appena unto all'interno) sul piatto di ogni commensale e riempitelo con il risotto, schiacciandolo leggermente; aspettate qualche secondo e togliete il coppapasta.
- Decorate con i gamberi lasciati interi (che avrete scaldato per qualche secondo sul fuoco, in una padellina) e servite immediatamente.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Se volete ottenere un gusto davvero speciale al vostro risotto, dopo aver sgusciato i gamberi, non gettate via le teste e i gusci, che sono saporitissimi. Sostituite una parte del brodo occorrente con il 'fumetto' di gamberi, che è facilissimo da preparare, e darà quel tocco in più al vostro piatto.