



Risotto ai gamberoni

1 Maggio 2020



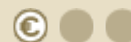
4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
1 H 25 MIN



CALORIE
610K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Riso Ribe

16 Gamberoni

1 Cipolla

2 spicchi di Aglio

20 cl di Vino bianco secco

1 ciuffetto di Prezzemolo

300 ml di Acqua

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva (per soffriggere)

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva (per il fumetto di pesce)

Sale e Pepe

Preparazione

- Sgusciate i gamberoni ma lasciandone uno intero a persona per la decorazione finale. Togliete l'intestino (filamento nero) a quelli sgusciati. Eseguite l'operazione sopra un piatto, così raccoglierete i succhi che ne fuoriescono e i gusci. Tagliate sul dorso il guscio dei gamberoni interi e togliete il filamento anche a questi.
- Preparate il fumetto di pesce. Fate rosolare in un tegame con un filo di olio l'aglio a fettine, per un 1-2 minuti a fuoco basso, poi aggiungete del prezzemolo spezzettato. Unite quindi tutti gli scarti e i liquidi ricavati dai gamberi, fateli rosolare per un paio di minuti a fiamma un po' più alta, girandoli spesso e schiacciandoli per far uscire bene i succhi. Sfumate con il vino e poi versate l'acqua prevista, in modo da coprire tutto. Mettete il coperchio e fate bollire molto piano per un'ora circa, finché il brodo sarà denso. Quando è pronto, filtratelo con un setaccio a maglie fini, schiacciando sempre bene i gusci. Rimettetelo su fuoco molto basso, unendo circa il doppio dell'acqua.
- Sbucciate la cipolla, tritatela e fatela appassire in una padella capiente con un fondo di olio, per 4-5 minuti a fiamma moderata. fatevi tostare il riso per un paio di minuti a fiamma vivace, sfumate con il vino e lasciatelo evaporare. Cuocete per circa 15-18 minuti, unendo poco alla volta il fumetto bollente. Se necessario versate verso la fine dell'acqua bollente e poi regolate di sale.
- Tagliate a rondelle i gamberoni sgusciati e aggiungeteli al riso circa 3-4 minuti prima che sia cotto, mescolando spesso.
- In una padella fate soffriggere l'aglio intero e schiacciato con un filo di olio, quindi eliminatelo. Aggiungete i gamberoni interi e lasciateli saltare per 3-4 minuti, scuotendo spesso la padella; alla fine salateli leggermente e spolverizzateli con del pepe macinato al momento.
- Servite il risotto all'onda (cioè molto morbido), dopo aver decorato ogni piatto con un gamberone saltato.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Per togliere il filamento nero (intestino) ai gamberi usate uno stecchino come fosse un 'uncinetto': infilatelo nel dorso del gamberone, individuate l'intestino, tirate delicatamente per sfilarlo ed eliminatelo.