



RISO E CEREALI

Risotto giallo con gamberetti e caviale



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

30 MIN



CALORIE

580K

NOTE

INGREDIENTI

360 g di Riso Carnaroli

200 g di Gamberetti

2 cucchiaini abbondanti di Caviale rosso

1 Cipolla dorata

20 cl di Vino bianco secco

1 l di Brodo vegetale

1 bustina di Zafferano

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per dorare)

Sale

Pepe

Preparazione

• Mondate e lavate la cipolla, tritatela finemente e fatela appassire per 4-5 minuti a fuoco molto basso e con un filo di olio, in una padella capiente, tipo saltapasta. Versate il riso e fatelo insaporire per 2-3 minuti, poi alzate la fiamma e lasciate che tosti per circa 1 minuto, rimestando spesso con un mestolo.

- Versate il vino e aspettate che sia sfumato, poi iniziate ad aggiungere il brodo, poco alla volta; cuocete il riso per circa 15 minuti a fiamma moderata, mescolando ogni tanto.
- Nel frattempo sgusciate i gamberetti e metteteli in una ciotola. In una padella fate appassire l'aglio nell'olio rimasto per 2 minuti e a fuoco basso. Aggiungete i gamberetti e fateli saltare a fiamma vivace per 1-2 minuti; poi salateli, spegnete la fiamma e teneteli in caldo.
- Versate nel riso, che sta ancora cuocendo, l'ultimo mestolo del brodo, dove avrete sciolto lo zafferano; unite anche 2/3 dei gamberetti e fate insaporire per 2 minuti. Il risotto deve risultare morbido e "all'onda", eventualmente aggiungete poca acqua bollente. Regolate di sale e spolverizzate con poco pepe macinato al momento.
- Impiattate il risotto, decorate con i gamberetti rimasti e un po' di caviale rosso e servite subito.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- "All'onda" significa che il risotto deve avere una consistenza morbida e cioè che non deve risultare né troppo liquido né eccessivamente compatto; in pratica i grandi cuochi affermano che "muovendo la casseruola il risotto deve formare l'onda", appunto.
- Al posto del caviale potete utilizzare le uova di lompo, decisamente più economiche ma comunque buone.