Risotto ZUCCHINE & GAMBERI

INGREDIENTI (4 per)

- Riso (Carnaroli o Arborio)
- 2 zucchine
- 1/2 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 4 gamberi
- Burro
- Grana
- Sale, Olio, Pepe

Opzionale

- Curry

Per il brodo

- 1/2 cipolla
- 1 carota
- 1 gamba di sedano

1

Cominciare preparando il brodo tagliando grossolanamente le carote, il sedano e mezza cipolla e mettere in acqua portata a bollore.

Lasciare andare a fuoco basso (l'acqua deve sobbollire) per 30/40 min.

Sbollentare i gamberi nel brodo.

Salando il brodo e non il riso in cottura è più semplice controllare il sale.

2

Tagliare mezza cipolla per il soffritto.

Quindi tagliare a dadini le zucchine separando la parte esterna da quella interna.

3

Rosolare mezza cipolla con un filo di olio di oliva.

Dopo qualche minuto aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco e lasciare evaporare.

Aggiungere quindi l'interno delle zucchine tagliate a dadini e ripassare nel soffritto per un minuto. Quindi riporre il composto in una ciotola.

4

Mettere il riso a tostare nella padella vuota, senza quindi soffritto o altri liquidi.

Quando i chicchi risultano molto caldi (quasi da non poterli tenere in mano) aggiungere il brodo a coprire il riso e aggiungere il soffritto precedentemente raccolto nella ciotola.

Tostando a secco il riso è necessario muoverlo in continuazione per la corretta diffusione del calore.

5

A metà cottura aggiungere una punta di curry, le zucchine a dadini rimanenti e aggiustare il sale (se non avete seguito il suggerimento di salare il brodo).

Il riso deve cuocere sempre sobbollendo e muovendolo il meno possibile.

È consigliabile aggiungere il brodo via via che viene assorbito dal riso e non tutto a inizio cottura.

6

A cottura ultimata; spegnere il fuoco, aggiungere i gamberi tagliati a pezzetti, il burro e un paio di cucchiai di parmigiano.

Quindi mantecare il riso mescolandolo con vigore con un cucchiaio di legno completando con una macinata di pepe a piacere.

Per mantecare, il burro, deve essere freddo da frigorifero e la mescolatura di qualche minuto per far uscire l'amido dal riso e creare la "cremina".

7

Può servire.

Aggiungere su ogni piatto una coda di gambero di guarnizione ed un'ultima macinata di pepe.

BUON APPETITO

Il curry è opzionale ma dà al piatto un carattere incredibile.

È buono, facile e ci vogliono 25 min per preparare il tutto, poco più del tempo di cottura del riso.

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali