

Risotto gamberi e pompelmo

LA PREPARAZIONE È QUELLA CLASSICA: IN UNA PENTOLA METTETE A SCALDARE DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E SOFFRIGGETECI DENTRO UN CIPOLLOTTO TRITATO; A FIAMMA VIVACE, AGGIUNGETE 180 G DI RISO PER RISOTTI (DOSI PER 2 PERSONE) E FATE TOSTARE PER BENE PER QUALCHE MINUTO, FINO A QUANDO I CHICCHI DI RISO NON SARANNO TRASLUCIDI.

A QUESTO PUNTO, SFUMATE PRIMA CON UN PO' DI VINO CHARDONNAY IGT E QUANDO SARÀ EVAPORATO, CON IL SUCCO FILTRATO DI MEZZO POMPELMO. UNA VOLTA CHE IL RISO AVRÀ ASSORBITO ANCHE QUESTO SAPORE, PROCEDETE CON LA CLASSICA COTTURA DEL RISOTTO, AGGIUNGENDO UN PO' DI BRODO VEGETALE CALDO ALLA VOLTA, CUOCENDO IL RISO A FIAMMA DOLCE.

5 MINUTI PRIMA DELLA FINE DELLA COTTURA, AGGIUNGETE IN PENTOLA ANCHE UNA DOZZINA DI GAMBERI SGUSCIATI E PULITI, DIVIDENDOLI MAGARI IN DUE PEZZI SE TROPPO GRANDI.

TERMINATE LA COTTURA E FATE RIPOSARE QUALCHE MINUTO, PRIMA DI MANTECARE CON UN PEZZETTINO MOLTO PICCOLO DI BURRO, LA SCORZA GRATTUGIATA DI MEZZO POMPELMO E DELL'ERBA CIPOLLINA TRITATA (FACOLTATIVA). SERVITE IL VOSTRO RISOTTO AI GAMBERI PROFUMATO AL POMPELMO BEN CALDO, DECORATO MAGARI CON QUALCHE SCORZETTA DI POMPELMO RITAGLIATA

