



RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI

Difficolt: Difficile



Io adoro questo risotto, ogni volta che vado al ristorante lo ordino; questa volta mi sono decisa a rifarlo a casa, anche pi' buono del ristorante, una vera bont! Un risotto dal sapore cremoso e delicatissimo; adatto per delle cene importanti dove vogliamo fare bella figura con i nostri ospiti.

Dosi: dosi per 4 persone

- cognac 1 tazzina da caff 
- panna 100gr.
- pomodoro passata 3 cucchiai
- riso tipo arborio 320gr.
- scampi 700gr.
- aglio 2 spicchi
- carota 1
- cipolla 1
- limone 1
- olio EVO
- prezzemolo
- sale
- sedano una costa

Pulire gli scampi, privandoli della testa, delle chele e del guscio; lasciarne alcuni interi per la decorazione del piatto



Su quelli interi pulire comunque il budello interno



Recuperare tutti gli "scarti" del pesce e metterli in una pentola con 1 lt. di acqua, tutti gli odori, il bicchiere di vino bianco e il sale



Bollire per circa 45 minuti, otterremo in questo modo il brodo per cuocere il riso.
In una padella mettere a soffriggere abbondante olio extra vergine di oliva con l'aglio, non appena quest'ultimo sar dorato, aggiungere gli scampi interi e dopo qualche minuto di cottura sfumarli con il cognac



In un'altra padella insaporiamo la polpa dei nostri scampi: facciamo soffriggere l'olio con l'aglio, mettiamo la polpa degli scampi, lasciamo cuocere 5 minuti e aggiungiamo la passata di pomodoro e il sale e lasciar andare per altri 10 minuti



Nel frattempo in un tegame fare un soffritto con l'olio e la cipolla tagliuzzata, farvi tostare il riso e sfumare con l'altro bicchiere di vino bianco; a questo punto aggiungere qualche mestolo di brodo, girate il riso di tanto in tanto e se occorre aggiungere altro brodo.



Una volta cotti gli scampi aggiungere la panna,
quando il riso quasi cotto, aggiungere la crema di scampi e continuare la cottura per qualche
minuto



a fuoco spento insaporire il risotto con il prezzemolo tritato e la scorza del limone grattata
Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

