

# RISOTTO CON GLI SCAMPI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di code di scampi,
- 1 cipolla non molto grande,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- brodo di verdure leggero,
- 50 g di burro,
- 350 g di riso.

Tritate la cipolla finissima e fatela appassire nel burro, con il prezzemolo, il sale ed il pepe.

Dopo circa dieci minuti di cottura lenta, aggiungete il vino bianco ed il riso e fatelo ben tostare.

Poco alla volta versate il brodo di verdure e continuate la cottura.

Sette od otto minuti prima che il riso sia pronto (occorre circa un quarto d'ora per la cottura totale del riso), buttate le code degli scampi che avrete ben lavate e sbucciate.

Amalgamate alla fine con poco latte, fate riposare per due minuti e servite.

Ottima la versione che prevede l'aggiunta di punte di asparagi.