

RISOTTO DI GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso per risotti,
- 500 g di gamberi freschi (o gamberi surgelati),
- 1 scalogno,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di brodo granulare di pesce,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 100 cl di acqua.

Sgusciate i gamberi, portate a bollore 100 cl d'acqua e aggiungete il brodo granulare di pesce.

Tritate finemente lo scalogno e fatelo soffriggere dolcemente con olio e aglio, eliminate l'aglio, aggiungete il riso e fate insaporire, bagnate con il vino bianco, aggiungete i gamberi e tre mestoli di brodo di pesce, fate cuocere mescolando e aggiungendo il brodo, via via che il riso si asciuga.

Continuate la cottura per circa 15-18 minuti.

Quasi a fine cottura unite il prezzemolo tritato, mescolate bene e aggiungete un filo di olio crudo.

E' un risotto di gusto molto delicato, un primo ideale per un pasto a base di pesce.