

082. RISOTTO COI GAMBERI

Si racconta che una gamberessa, rimproverando un giorno la sua figliuola, le diceva: - Mio Dio, come vai torta! Non puoi camminare diritta? - E voi, mamma, come camminate? - rispose la figliuola; - posso andar diritta quando qui, tutti, vedo che vanno storti? - La figliuola aveva ragione.

Grammi 300 circa di gamberi potranno bastare per grammi 700 di riso e servire per otto persone.

Fate un battuto abbondante con mezza cipolla, tre spicchi d'aglio, carota, sedano e prezzemolo e mettetelo al fuoco con olio in proporzione. Credo che l'aglio, in questo caso, sia necessario per correggere il dolce dei gamberi. Quando il soffritto avrà preso colore buttategli dentro i gamberi e conditeli con sale e pepe. Rivoltateli spesso e quando tutti saranno divenuti rossi, bagnateli con sugo di pomodoro o conserva e poco dopo versate tanta acqua calda che possa bastare pel riso. Lasciate bollire non tanto, perocché i gamberi cuociono presto, poi levateli asciutti e una quarta parte, scegliendo i più grossi, sbucciateli e metteteli da parte. Gli altri pestateli nel mortaio, passateli dallo staccio e la polpa passata mescolatela al brodo dove sono stati cotti.

Mettete al fuoco un pezzetto di burro in una cazzaruola e versatevi il riso nettato senza lavarlo; rimestate continuamente e quando il riso avrà preso il lustro del burro versate il brodo caldo a poco per volta; a più di mezza cottura uniteci i gamberi interi, già sbucciati, e prima di servirlo dategli grazia con un pugno di parmigiano.

Se, quando fate questi risotti di magro, avete in serbo del brodo di carne, servitevene ché con esso riusciranno più sostanziosi e più delicati.