

RISOTTO VERDE DI SCAMPI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 foglie di alloro,
- una cipolla,
- 2 spicchi
- d'aglio,
- una costola di sedano,
- un litro e mezzo di acqua,
- sale,
- 500 g di scampi,
- mezzo bicchiere di olio,
- mezza cipolla,
- 400 g di riso,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- una scatola di piselli fini,
- un cucchiaio di prezzemolo tritato,
- pepe in grani.

Ponete l'alloro, la cipolla a pezzetti, gli spicchi d'aglio e il sedano in una casseruola con l'acqua.

Portate ad ebollizione e salate.

Cuocete gli scampi per 5 minuti nell'acqua bollente, poi estraeteli con la paletta forata, sgusciateli e teneteli da parte.

Rimettete nel brodo i gusci e continuate la cottura per 20 minuti, a recipiente coperto.

Filtrate poi il brodo, passandolo attraverso un colino, e rimettetelo sul fuoco a fiamma bassa.

Versate l'olio in una casseruola e fatevi soffriggere la cipolla tritata finemente.

Unite quindi il riso e lasciatelo insaporire nel condimento.

Poi aggiungete gli scampi e il vino bianco (se gli scampi fossero troppo grossi, tagliateli a pezzetti).

Fate assorbire tutto il liquido, mescolando con cura, poi incominciate a bagnare con il brodo degli scampi bollente.

Portate il riso a metà cottura (circa 10-12 minuti) e a questo punto unitevi i piselli scolati.

Pochi minuti prima di togliere il recipiente dal fuoco, aggiungete al risotto anche il prezzemolo tritato e abbondante pepe macinato al momento.

Spegnete quando il riso sarà ancora al dente, coprite la casseruola e lasciate riposare per qualche minuto, prima di servire.