

PRIMI PIATTI

Risotto allo spumante con astice

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

25 min

Ingredienti per 4 persone

Riso	320 g
Vino spumante secco	20 cl
Brodo vegetale	80 cl
Astici surgelati lessati	2
Scalogni	2
Erba cipollina	1 mazzetto
Cognac	3 cucchiaini
Burro	50 g
Concentrato di pomodoro	1/2 cucchiaino
Pepe	

Preparazione

- 1 Pelate gli scalogni e tritateli finemente. In una casseruola, fate fondere 30 g di burro e rosolatevi gli scalogni per cinque minuti.
- 2 Tagliate nel senso della lunghezza le code degli astici ed estraete la polpa dal guscio. Tagliatela a pezzetti e unitela al soffritto di scalogni. Fate cuocere per due minuti.
- 3 Bagnate con un cucchiaino di cognac e lasciatelo evaporare. Scolate la polpa degli astici con un mestolo forato e tenetela da parte in caldo. Versate il riso nella casseruola con il soffritto e fatelo tostare.
- 4 Bagnatelo con mezzo bicchiere di spumante e portate a cottura il risotto unendo il brodo bollente e per ultimo lo spumante rimasto.
- 5 Rimettete nella casseruola con il risotto, la polpa degli astici e profumate con due cucchiaini di erba cipollina tagliuzzata. Quando il risotto è quasi a fine cottura, rompete le chele degli astici ed estraete la polpa.
- 6 In una padella, fate fondere 20 g di burro e fatevi saltare la polpa delle chele con il cognac rimanente. Salatele. Trasferite il risotto in una zuppiera calda e guarnitelo con le chele e la loro salsina.



Portate immediatamente in tavola in piatti individuali precedentemente riscaldati.