

PRIMI PIATTI

Risotto di gamberi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

30 min

■ Ingredienti per 4 persone

Riso per risotti	300 g
Gamberi freschi (o gamberi surgelati)	500 g
Scalogno	1
Aglione	1 spicchio
Olio d'oliva	1/2 bicchiere
Brodo granulare di pesce knorr	2 cucchiari
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Prezzemolo	1 ciuffo
Acqua	100 cl

■ Preparazione

- 1 Sgusciate i gamberi, portate a bollore 100 cl d'acqua e aggiungete il brodo granulare di pesce Knorr.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 E' un risotto di gusto molto delicato, un primo ideale per un pasto a base di pesce.