

🍴 RISOTTO GAMBERI E BOTTARGA 🍴

Preparazione:10min | **Cottura:**25min | **Porzioni:**4 | **Difficoltà:**Media | **Dieta:**Senza Glutine



Ingredienti

- 320 g di riso Carnaroli (o Arborio)
- 1 litro circa di brodo di polpo, filtrato e caldo
- 400 g di gamberi crudi, sgusciati e privati del filo intestinale
- 1 scalogno (circa 30 g)
- 1 spicchio di aglio
- 120 ml di vino bianco secco
- 30 ml di olio extravergine d'oliva
- 30 g di burro senza lattosio
- 20 g di bottarga di muggine (da grattugiare o a lamelle)
- 2 cucchiaini di prezzemolo fresco tritato
- Scorza di limone grattugiata (circa 1 cucchiaino)
- Pepe nero q.b.
- Sale q.b. (solo se necessario)

Come Preparare

1. Cuocere i gamberi

- In una padella, scalda un filo di olio con lo spicchio d'aglio
- Aggiungi i gamberi e falli saltare per 2-3 minuti
- Devono restare morbidi e succosi
- Toglili dal fuoco e tienili da parte

2. Scaldare il brodo

- Porta il brodo di polpo filtrato a sfiorare il bollore
- Mantienilo sempre caldo durante tutta la preparazione

3. Preparare il soffritto

- Trita finemente lo scalogno
- In una casseruola, fallo appassire a fuoco dolce con l'olio
- Deve diventare morbido senza prendere colore

4. Tostare il riso

- Aggiungi il riso e tostalo per circa 2 minuti
- Mescola finché i chicchi diventano lucidi e leggermente trasparenti

5. Sfumare con il vino

- Versa il vino bianco
- Lascia evaporare completamente l'alcol

6. Portare a cottura

- Aggiungi il brodo caldo poco alla volta
- Mescola e attendi che venga assorbito prima di aggiungerne altro
- Prosegui per circa 16–18 minuti
- Il riso deve risultare al dente

7. Mantecare

- Spegni il fuoco
- Aggiungi il burro e un filo d'olio
- Mescola energicamente fino a ottenere una consistenza cremosa
- Unisci il prezzemolo tritato, il pepe e la scorza di limone

8. Impiattare

- Lascia riposare il risotto un paio di minuti
- Distribuisci il risotto nei piatti
- Completa con i gamberi
- Aggiungi la bottarga grattugiata o a lamelle sottili

👉 Video ricetta: https://youtu.be/MsI_QgBdJXA