

PRIMI PIATTI

Risotto agli scampi

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

Ingredienti (per 4 persone)

Scampi

800 gr

Riso

500 gr

Panna da cucina

125 ml

Pecorino Cademartori

50 gr

Brandy

30 ml

Aglio

1 spicchio

Carota, cipolla e limone

1 intero

Prezzemolo

1 ciuffo

Sedano

1 gambo

Olio extravergine d'oliva

q.b.

Sale

q.b.

Descrizione

Il risotto agli scampi è un primo piatto ideale per un pranzo elegante o per una cena a lume di candela. Il risotto è senza dubbio uno dei primi piatti più consumati in quanto rappresenta un'ottima alternativa alla pasta e, grazie alla sua versatilità, è possibile preparare innumerevoli ricette. Si possono realizzare ottimi risotti con le verdure, con la carne o perfino in bianco, basterà qualche semplice ingrediente e molta fantasia per ottenere dei piatti squisiti.

Il risotto che prepareremo oggi è quello agli scampi, raffinato e gustoso; questo piatto verrà completato con il Pecorino fresco Cademartori. Per preparare il risotto agli scampi lavate e pulite gli scampi privandoli della testa, del guscio e degli intestini. In una ampia pentola preparare il brodo con la cipolla, la carota, il sedano, i gusci e le teste degli scampi. Coprite con acqua e lasciate bollire per almeno mezz'ora, poi filtratelo per eliminare le impurità. In un tegame con un goccio di olio rosolate l'aglio. Appena si sarà imbiondito, togliete lo spicchio di aglio e aggiungete le code di scampi. Fate rosolare un minuto e poi bagnate con il brandy. Fatelo evaporare a fiamma vivace e poi unite il pomodoro.

Cuocete ancora per circa 10 minuti fino a che gli scampi si saranno ammorbiditi; poi togliete dal fuoco. Tenete da parte qualche coda di gambero e il resto frullatelo aggiungendo anche la panna ed il sale: amalgamando bene il tutto otterrete una crema omogenea. In una pentola fate appassire la cipolla tritata con un po' di olio, aggiungete poi il riso e fatelo tostare 2 minuti, aggiungete due mestoli di brodo e portate il riso a cottura aggiungendo brodo poco alla volta, solo quando serve. Dopo una ventina di minuti, a cottura quasi terminata, aggiungete la crema di scampi, togliete dal fuoco e aggiungeteci una spolverizzata di Pecorino fresco Cademartori grattugiato. Impiattate e guarnite con un po' di prezzemolo tritato. Servite il risotto agli scampi ben caldo.