

PRIMI PIATTI

# Risotto ai gamberetti

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Gamberetti**  
500 gr

**Brodo di pesce**  
400 gr

**Riso**  
350 gr

**Caciotta**  
150 gr

**Burro**  
50 gr

**Olio Extravergine d'oliva**  
2 cucchiaini

**Cognac**  
1 bicchierino

**Vino bianco secco**  
1 bicchiere

**Scalogna**  
1 intero

**Prezzemolo**  
1 ciuffo

**Sale**  
q.b.

## Descrizione

Nelle calde giornate estive, lasciatevi deliziare da un piatto facile e veloce da preparare. Il risotto ai gamberetti porterà a tavola tutto il gusto del mare arricchendo in modo perfetto il vostro pranzo estivo! Come potrete vedere, il riso e gli gamberetti inizieranno la loro cottura in modo differente, per poi incontrarsi e creare un piatto davvero delizioso solo alla fine della preparazione. A fine cottura rifinite il piatto con del prezzemolo fresco che darà un tocco in più a questa ottima ricetta del risotto ai gamberetti.

Per preparare il risotto ai gamberetti, iniziate pulendo il pesce: metà di essi andranno sgucciati e privati della sacca interna, mentre l'altra metà andranno solo privati di antenne, zampine e lasciati interi. Tutti i gusci e le teste dei gamberetti vanno messi a bollire nel pentolino con il brodo di pesce e schiacciati bene nel brodo con un cucchiaino di legno. Filtrate quindi il brodo per eliminare tutti i residui delle scorze dei gamberetti. In una padella ampia, sciogliete metà del burro e fate saltare i gamberetti iniziando da quelli interi e aggiungendo in un secondo momento le code sgucciate per circa 5 minuti. Passato questo tempo, versate il bicchierino di Cognac e fate evaporare. Tritate lo scalogno e fatelo imbiondire in una pentola dal fondo largo con il burro rimanente e l'olio extravergine di oliva. Aggiungete il riso e fate tostare bene, poi sfumate con il vino bianco. Versate il brodo sul riso sino a coprirlo tutto e fate cuocere a fiamma vivace; aggiustate di sale e di pepe.

Quando il brodo sarà stato assorbito, aggiungete le code dei gamberetti saltati in padella tenendo da parte quelli interi. Aggiungete ancora qualche mestolo di brodo e portate il riso al termine della cottura. Tagliate a cubetti piuttosto piccoli la Caciotta Cademartori e unitela al risotto; mescolate bene per mantecare il tutto. Mettere il risotto ai gamberetti nei piatti e guarnite con gli scampi interi e una spolverizzata di prezzemolo tritato al momento.