

PRIMI

Risotto carciofi e gamberi

Difficoltà 

Preparazione  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso

350 g

Carciofi

4

Gamberetti surgelati

100 g

Pecorino Fresco Cademartori

100 g

Limone

1

Aglio

1 spicchio

Cipolla

1

Prezzemolo

1 ciuffo

Brodo vegetale

1 l

Vino bianco

1 bicchiere

Olio extravergine

Q.b.

Sale

Q.b.

Descrizione

Per prima cosa, pulite i carciofi eliminando i gambi, le spine e le foglie più esterne, tagliateli a spicchi e immergeteli in una soluzione di acqua e succo di limone per evitare che anneriscano.

In una padella, mettete a scaldare un paio di cucchiai di olio, unitevi i carciofi scolati e l'aglio e il prezzemolo tritati, bagnate il tutto con un mestolo di brodo e mescolate per insaporire.

Cuoceteli per un quarto d'ora circa, aggiungendo altro brodo se necessario, poi mettete in pentola i gamberetti e lasciateli cuocere per 5 minuti.

Nel frattempo, tritate finemente la cipolla e fatela dorare in una casseruola con un filo d'olio, quindi unitevi il riso, fatelo tostare e sfumatelo con il vino bianco. Una volta evaporata la parte alcolica, portatelo a cottura bagnandolo col brodo di tanto in tanto.

A cottura ultimata, versate i carciofi e i gamberetti nella pentola col riso, mantecate con il Pecorino Fresco Cademartori a dadini e regolate di sale e pepe. Lasciate riposare il risotto a fuoco spento per qualche minuto e poi trasferite nei piatti per servire.