
Risotto di pesche con gamberi e monete di ricotta

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

L'utilizzo della frutta in cucina vede il suo abbinamento, per lo più, con le pietanze a base di zucchero, ma la frutta si abbina molto bene anche con quelle salate. **INGREDIENTI** (per 4 persone)
Per le monete di ricotta: 100 grammi di ricotta, 1 uovo, olio di semi. Per il risotto: 350 grammi di riso Carnaroli, 3 pesche, 1 spicchio di aglio, 1 cipolla, 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 1 bicchiere di vino bianco, 1 litro di brodo vegetale, 20 grammi di burro, 16 gamberi, 80 grammi di parmigiano, prezzemolo tritato, timo fresco, peperoncino, q.b. di sale e di pepe. Per la presentazione: 1 pesca, 4 gamberi, prezzemolo tritato. **PREPARAZIONE** Per la preparazione delle monete di ricotta: Tagliare delle fette di ricotta molto sottili, formare dei dischetti dandogli la forma con un bicchierino. Passare le "monete" ottenute, nell'uovo sbattuto e friggerle in abbondante olio di semi bollente, girandole da ambo i lati, utilizzando un cucchiaino di legno dalla forma piatta, facendo attenzione a non romperle. Togliere le fette di ricotta, farle scolare su carta assorbente e tenerle in caldo. Per il risotto: In una casseruola far appassire la cipolla e l'aglio finemente tritati con dell'olio extravergine d'oliva, aggiungere il riso e farlo tostare, quindi bagnare con il vino bianco ed alzare la fiamma per far evaporare il vino. Continuare la cottura a fuoco moderato, aggiungendo dei mestoli di brodo vegetale bollente. Nel frattempo sbucciare e preparare le pesche, tagliandole a cubetti ed aggiungerle al risotto insieme a poco peperoncino ed abbondante timo fresco. Controllare la cottura del riso e, a cottura quasi ultimata, circa 5 minuti prima, aggiungere i gamberi, precedentemente sbollentati e sgusciati. Spegnere la fiamma e mantecare con una noce di burro, aggiungere il parmigiano grattugiato ed abbondante prezzemolo tritato. **PRESENTAZIONE** Accomodare il risotto nei piatti dei commensali, decorare con le "monete" di ricotta fritta, degli spicchi di pesca ed i gamberi, precedentemente sbollentati ma non sgusciati. Cospargere il tutto con prezzemolo tritato. Servire ben caldo. Cristina Orlandi cristina.orlandi@cosacucino.it