
Risotto mele e gamberi

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Cotte al forno o nel tegame, ridotte a confettura, tagliuzzate nella torta o nello strudel, le mele, comunque si preparino e si mangino, sono considerate il frutto sano per eccellenza. Esistono tantissime varietà di mele, ognuna delle quali ha delle peculiarità che si addicono alla preparazione di piatti diversissimi tra loro. Ad esempio, le Golden o Royal Gala sono ideali come ingrediente per la preparazione di torte e crostate, le Renette per la preparazione di pietanze salate. Da provare le mele con la carne, le scaloppine alle mele o la farcia di mele per l'arrosto; si possono realizzare anche delle insalate ad esempio con le noci e dei tocchetti di mele, con un condimento di olio, sale, pepe e aceto di mele; oppure un primo piatto, risotto mele e gamberi, uno spunto originale per la cena della Vigilia di Natale. Ingredienti (4 persone) 320 grammi di riso Carnaroli, 100 grammi di gamberetti, 2 mele renette, 1 limone, 1 cipolla, 1 bicchiere di vino bianco secco, 40 grammi di burro, 1 litro di brodo vegetale, prezzemolo tritato, q.b. di sale e di pepe bianco. Per la presentazione: foglie di prezzemolo, mele a dadini e a fettine sottili, poco burro, qualche gamberetto. Preparazione Far appassire la cipolla tritata con 20 grammi di burro fino a quando acquisti colore, quindi aggiungere il riso e farlo tostare per qualche minuto. Bagnare con il vino, alzare la fiamma e farlo sfumare, unire progressivamente del brodo caldo. A parte far saltare in padella con poco burro le mele sbucciate e tagliate a tocchetti di un centimetro di lato con la scorza del limone. A metà cottura del riso aggiungere le mele saltate in padella, eliminando la scorza del limone. Tenere un cucchiaino di dadini di mele per la decorazione finale. Sbollentare i gamberetti, togliere il guscio, tenendone otto intatti. A cottura ultimata aggiungere i gamberetti, spegnere la fiamma, aggiungere il restante burro, il prezzemolo tritato e macinare del pepe bianco, girare con un cucchiaino di legno e lasciar riposare per un minuto. Presentazione Decorare i piatti con due gamberetti, alcuni tocchetti di mela, qualche fettina sottile di mela saltata nel burro, il tutto poggiato su foglie di prezzemolo.