
Risotto con gamberi e zeste di arance

Autore: Marianna Fabianelli

Fonte: Città Nuova

Il piatto proposto è un gustoso esempio di primo piatto dal profumo e dal sapore piacevolmente delicato.

Le arance, come molta della frutta invernale, si adattano benissimo a essere l'ingrediente d'onore di pietanze dolci e salate. Il piatto proposto è un gustoso esempio di primo piatto dal profumo e dal sapore piacevolmente delicato.

Ingredienti per 4 persone

350 grammi di riso Carnaroli, 150 grammi di gamberi, 1 arancia, 1 cipolla, 1 bicchiere scarso di prosecco, 50 grammi di burro, 1 litro di brodo vegetale, erba cipollina, q.b. di sale e di pepe bianco.

Preparazione

Far appassire nel burro la cipolla tagliata finemente, unire i gamberi puliti (lasciarne quattro interi per la decorazione), bagnare con il prosecco, alzare la fiamma e, quando l'alcol sarà evaporato, abbassare nuovamente il fuoco e aggiungere il succo di un'arancia e un pizzico di sale.

Togliere i gamberi della decorazione, unire il riso e farlo tostare, quindi iniziare a versare di volta in volta dei mestoli di brodo caldo. Un paio di minuti prima del termine della cottura, macinare il pepe bianco e unire le zeste di arancia, ottenute sbucciando l'arancia con il pelapatate (senza la parte bianca) e tagliando poi la scorza ottenuta in sottili striscioline che avrete fatto sbollentare in acqua per attenuarne il sapore forte. Quando il riso sarà cotto, spegnere la fiamma, mettere una noce di burro, l'erba cipollina sminuzzata, mescolare, quindi lasciar riposare per un minuto.

Servire il riso nei piatti degli ospiti dandogli, con l'apposito stampino, una forma circolare. Decorare ogni piatto con un gambero, un paio di fette di arancia e le zeste di arancia.