

Risotto agli scampi di fiume

Ingredienti :

10 scampi di fiume, 80 gr. di riso, vino, latte, cipolla, aglio, prezzemolo, alloro, sale, pepe.

Preparazione :

- Procurare gli scampi e farli cuocere per circa cinque minuti in acqua salata con una foglia di alloro.
- Tenendo l'acqua di cottura, sgusciarli rimettendo nell'acqua le teste e le branchie, poi fare bollire ancora per altri 15 minuti.
- In un tegame mettere mezza cipolla ed uno spicchio d'aglio tritati con un po' d'olio d'oliva e fare imbiondire.
- Aggiungere 80 gr. di riso e fare rosolare.
- Quando il riso è rosolato, aggiungere una spruzzata di vino bianco e continuare la cottura con il brodo fatto con gli scarti dei gamberi.
- A 10 minuti dal termine aggiungere le code degli scampi pulite.
- A fine cottura aggiungere un poco di latte e finire la mantecatura a fornello spento.
- Cospargere il piatto di portata con il prezzemolo tagliato grossolanamente ed un po' di pepe.

