

RISOTTO CON CAPESANTE IN CREMA DI CURRY



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 300

Capésante n. 12

Burro gr. 80

Vino bianco secco n. 1 bicchiere

Brodo vegetale lt. 1

Sale q.b.

Per la salsa

Scalogo gr. 20

Cavolo n. 1 foglia - Zucchina n. 1

Sale q.b. - Curry n. 2 cucchiari

Latte lt. 0.5

Olio extravergine d'oliva gr. 20

PROCEDIMENTO

Per il risotto.

Fate un brodo vegetale con sedano, carota,

prezzemolo e porro.

In un tegame fate scottare le capésante con il trito di gr. 10 di scalogo imbiondito, gr. 20 di burro e un cucchiaino di olio, bagnando col vino bianco. Mettete da parte.

Preparate un risotto bianco mantecato con il rimanente burro, usando il brodo vegetale. A cottura ultimata servitelo cosperso di salsa, con tre capésante per persona.

Per la salsa.

Rosolate lo scalogo rimanente in olio con il cavolo e la zucchina tagliata fine, aggiungete il curry, mescolate bene, unite il latte e cuocete a fuoco medio per 10 minuti. Passate il tutto sino ad ottenere una salsa cremosa.

Incorporate infine le capésante e cuocete per 30 secondi.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦

