

# RISOTTO CON GAMBERI AL PROFUMO D'ARANCIA



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 280  
Gamberi sgusciati gr. 200  
Brodo vegetale lt. 1  
Arance n. 3  
Cipolla gr. 30  
Burro gr. 50  
Olio extravergine d'oliva gr. 30  
Vino bianco secco n. 1 bicchierino  
Sale e pepe q.b.

## PROCEDIMENTO

Rosolate in olio la cipolla intera (che andrà eliminata a metà cottura) in un po' di burro, versatevi il riso e lasciatelo tostare. Aggiungete i gamberi sgusciati e il vino bianco e fate evaporare.

Continuate la cottura aggiungendo man mano il brodo vegetale e il succo di due arance.

Dalla buccia della terza arancia ricavate delle striscioline sottili, ripulitele bene della parte bianca e sbollentatele.

Dall'interno della stessa arancia ricavate otto spicchi, ripuliteli bene della parte bianca.

Aggiungete gli spicchi e le striscioline d'arancia al riso e mantecate con il rimanente burro.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

