

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 ◆◆◆

